



LE PETIT TRAITÉ rustica DE LA CHARCUTERIE MAISON

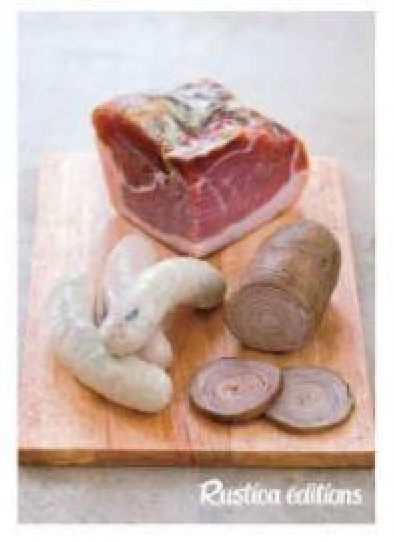









- Plus de 100 recettes de charcuteries
- Rillettes, jambons, boudins, terrines, pâtés, saucisses, andouillettes, abats…
- Plus de 100 photos-gestes



Rustica éditions



Caroline Guézille

Le petit traité



de la charcuterie maison

Photographies et stylisme : Anthony Lanneretonne et Carine Zurbach

Rustica éditions

Avant-propos

Qui n'a jamais rêvé devant l'étal abondant d'un charcutier ? Qui n'a jamais salivé devant la profusion de terrines, de pâtés en croûte, de rillettes et de jambons savamment exposés ? Qui, surtout, n'a jamais eu envie de retrouver les gestes d'antan et de régaler sa famille d'un pâté maison, d'un confit suavement aromatisé, d'une galantine aussi belle à admirer que celle d'un professionnel ?

À l'instar de la madeleine de Proust, nous gardons tous en mémoire le goût authentique des rillons dégustés dans la petite enfance, ou celui de la terrine de campagne jamais retrouvée...

Cet ouvrage s'adresse à celles et ceux qui veulent s'immerger dans ce passé où les aliments, simples, provenant le plus souvent de la ferme, du potager ou du marché, permettaient de préparer des charcuteries selon des recettes propres à chaque maîtresse de maison en fonction d'un héritage familial, régional et culturel.

Un petit bout de jardin suffit bien souvent à installer un poulailler, quelques clapiers, et à entreprendre un élevage facile si certaines conditions d'hygiène, toutes simples, sont respectées.

Les recettes qui suivent permettront à chaque cuisinier, profane ou aguerri, de réaliser des merveilles aussi délicieuses, si ce n'est plus, que celles des étals convoités. Il est bon de retrouver un savoir-vivre et un savoir-manger indispensables, surtout à une époque où les plats tout prêts, insipides et aseptisés, envahissent le marché. Confectionner confits, boudins, rillettes, saucisses et saucissons est un jeu d'enfant. Un peu de temps, un minimum d'équipement, l'amour du geste et du bon... et un petit zeste d'apport personnel qui rendra vos créations uniques et inégalables.



Petite histoire de la charcuterie

La charcuterie est un art, celui de créer selon un savoir-faire ancestral pâtés, terrines et galantines, confits et rillettes, chair à saucisse et tout ce qui en découle, jambons cuits, jambons et saucissons secs et affinés, boudins et autres préparations à base de sang, d'abats ou de tête.

Indispensable cochon

Il n'existe pas dans l'histoire de l'humanité d'animal plus méprisé que notre précieux cochon. Sa goinfrerie qui le pousse à tout avaler sans parcimonie, n'épargnant parfois pas sa propre progéniture, sa propension à se rouler dans la boue et à se présenter sous un aspect rebutant, lui ont taillé une réputation. Son nom est devenu une injure et est synonyme de saleté, de goujaterie ou de gloutonnerie...
Les Romains se livraient à bien des essais culinaires sur toutes les parties du cochon ; ils instaurèrent même la loi Porcella, qui réglementait la façon d'élever, d'engraisser et de sacrifier l'animal. Les Gaulois, quant à eux, se régalaient de jambons et de préparations qui existent encore aujourd'hui : boudins, saucisses et andouillettes.
Le Moyen Âge apprécia aussi beaucoup l'animal, principale source de viande. Il fallut pourtant attendre 1475 pour que la corporation des « chairs-cuitiers » soit reconnue sous Louis XI, alors que bouchers et rôtisseurs étaient depuis longtemps habilités à vendre du porc rôti et préparé. Mais la prolifération sauvage des cochons et les dégâts qu'ils occasionnaient dans les forêts et les cultures poussèrent Colbert, dès 1669, à les parquer afin de préserver le bois. Le cochon se raréfia alors fortement dans les campagnes et envahit les villes, profanant sans vergogne les cimetières pour se nourrir et jouant le rôle pratique mais décrié d'éboueur. Des murs s'élevèrent alors çà et là pour tenter de limiter le vagabondage.
C'est grâce à la suppression de la gabelle (l'impôt sur le sel) à la Révolution que la salaison s'amplifia. La culture de la pomme de terre servant de nourriture de base au précieux pourceau s'intensifia. Et la cote du cochon remonta en flèche, famine oblige. Dès lors, l'élevage s'installa dans chaque campagne, de façon intensive ou familiale et le cochon devint l'objet de soins attentifs et d'une nourriture triée, chacun ayant enfin compris que la saveur de sa chair en dépendait. Dès l'arrivée de l'hiver, le rituel ancestral du sacrifice dans la cour de la ferme était attendu, puis le boudin était cuit dès le matin dans la lessiveuse. Si les gestes restent les mêmes, les techniques modernes – la congélation notamment – offrent des facilités de conservation non négligeables.

Une tradition culinaire

Aujourd'hui, chaque région de France conserve jalousement ses spécialités. Chaque terroir décline un boudin unique en y mêlant oignons à Paris, crème fraîche en Bretagne ou pommes reinettes en Normandie...
Le Lyonnais affectionne particulièrement les cervelas truffés et les saucissons briochés, l'Auvergne défend sa sublime potée, le Poitou son chou farci, la Bourgogne sa délicieuse terrine de jambon persillé, l'Alsace sa choucroute si riche en charcuteries.



Les produits

Le mélange subtil de différentes viandes, d'épices et de liants dégage des saveurs incomparables. Les couennes et les os longuement mijotés fournissent la gelée indispensable pour recouvrir et conserver les pâtés. Enfin, les bouillons à base des légumes du jardin apportent à ces mets un fumet incomparable.

Les autres viandes

Si le cochon est le maître incontesté de toute base charcutière en raison de la fameuse devise « dans le cochon, tout est bon », d'autres animaux d'élevage ou sauvages agrémentent pâtés, terrines, saucisses ou confits... Poules réformées, poulets, coquelets, pintades, dindes, oies, canards et lapins peuvent entrer dans des recettes charcutières. Les produits de la chasse – lièvres, bécasses, sangliers, perdreaux ou chevreuils – constituent les bases des terrines d'automne, que les techniques de conservation permettent de déguster tout au long de l'année.

Où les trouver ?

Le sang de porc se trouve communément en seau de 3 litres que vous pouvez commander chez le boucher ou au rayon boucherie des grandes surfaces. Préalablement brassé afin qu'il ne coagule pas, il est prêt à l'emploi et se conserve

3 ou 4 jours au frais.

La panne fraîche est disponible chez le boucher ou en grande surface. N'hésitez pas à la commander.

Les boyaux qui servent à confectionner les andouilles se commandent un à deux jours à l'avance auprès des mêmes professionnels.

Quant aux boyaux qui entourent boudins, saucisses et saucissons, ils s'achètent en seaux, salés et roulés en pelotes, dans pratiquement toutes les grandes surfaces. Ils se conservent plusieurs mois au frais.

Les abats et les boyaux

Riches en protéines, les abats entrent dans la préparation de nombreuses spécialités comme les terrines, les boudins ou les andouilles ou peuvent être dégustés tels quels. On parle d'abats nobles pour désigner les rognons, les ris, la cervelle, le foie, le cœur, la langue, mais on fait aussi une distinction entre les abats blancs et les abats rouges.

On trouve dans les premiers la fraise de veau indispensable pour fabriquer certaines andouillettes, le gras-double de bœuf dégusté à Lyon sous l'appellation « tablier de sapeur », les pieds et têtes de porc et d'agneau, de mouton, de bœuf ou de veau, les oreilles de porc, et enfin les tripes de bœuf et de mouton.

Les abats rouges réunissent foie et cervelle, cuisinés seuls ou servant de liants dans la composition de nombreux pâtés, la queue de bœuf, employée surtout dans le pot-au-feu, les rognons de porc et de veau, très prisés, ceux de bœuf, qui doivent être le plus clair possible, signe de qualité et de tendresse, la joue de porc et de bœuf, la langue d'agneau, de porc et de bœuf, le museau de porc, excellent en salade, l'amourette, ou moelle épinière, que les amateurs consomment nature, sautée au beurre, tout comme les animelles ou rognons blancs qui sont les testicules des taureaux, béliers et agneaux ; enfin, les ris de veau, d'agneau ou de jeune bœuf, qui ne sont autre que le thymus, cette glande située dans l'arrière-gorge de l'animal et qui disparaît lorsqu'il grandit.

Ce sont les boyaux qui déterminent le diamètre de vos saucissons, donc leur goût, le séchage et le temps de maturation... Des boyaux de porcs donnent des saucissons fins et allongés, des chaudins de bœuf, de plus grosses pièces.



La gelée, les bouillons et les liants

La gelée

On utilise généralement la gelée pour couvrir les pâtés et les terrines. On l'obtient en faisant cuire longuement des os et des viandes naturellement gélatineuses dans un bouillon. Le jarret de bœuf et de veau, la couenne fraîche de porc ou les pieds de veau conviennent particulièrement.

Pour 1 litre de gelée

- 300 g de jarret
- 300 g d'os concassés
- 1 pied de veau
- 500 g de gîte de bœuf
- 150 g de couenne fraîche

Faites cuire ces ingrédients pendant 3 heures dans un bouillon constitué de deux carottes, d'un oignon, d'un poireau, d'une pointe de sel et de poivre, d'une branche de thym et de 2 litres d'eau.

Filtrez ce fond de gelée dans une passoire fine, puis laissez-le refroidir.

Après refroidissement, retirez la pellicule de gras à la surface.

Les bouillons

Les bouillons sont utilisés dans de nombreuses recettes, notamment pour la cuisson des boudins. Les préparations déshydratées offrent des bases de qualité auxquelles on peut ajouter une brunoise de légumes, c'est-à-dire des légumes découpés en tout petits morceaux afin de cuire plus rapidement et de développer davantage d'arômes. Carottes, courgettes et poireaux conviennent parfaitement, mais n'hésitez pas à employer les produits de saison ou ceux disponibles dans votre jardin. Les fines herbes – persil, ciboulette, estragon, basilic – apportent également des parfums subtils.

Les bouillons serviront ensuite pour la confection de soupes ou potages ou pour cuire des pâtes ou du riz. Congelez-les dans une bouteille en plastique, en ayant soin de ne pas trop la remplir car le liquide va se dilater sous l'effet du froid.

Les liants

Pour confectionner boudins et pâtés, on utilise pour unifier le mélange des œufs qui servent de liant naturel. Le blanc d'œuf est un liant puissant car l'albumine coagule sous l'effet de la chaleur.

Techniques et conseils

Utilisez des produits de toute fraîcheur afin d'éviter tout risque de prolifération de bactéries. Il est aussi impératif d'employer des ustensiles et des récipients d'une propreté irréprochable. N'hésitez pas à écarter toute pièce de viande ou abat qui vous semblerait douteux : une seule suffirait à contaminer tout l'ensemble. Pour les mêmes raisons, n'hésitez pas non plus à demander conseil à votre boucher ou charcutier sur la provenance des produits et à lui expliquer ce à quoi vous les destinez, il vous fournira les morceaux les plus appropriés.

L'entonnage

L'entonnage – ou embossage – désigne la mise en boyaux de « l'appareil » à boudin, blanc ou noir et de la farce des saucisses et des saucissons. Les boyaux se présentent sous la forme de pelotes et sont salés avant d'être roulés pour être conservés. On les trouve facilement par seaux de dix pelotes et ils se conservent des mois au frais.

Dessalez chaque pelote en la plongeant une dizaine de minutes dans de l'eau froide puis en la rinçant. Les boyaux sont alors prêts à être employés : tirez-en un doucement pour éviter qu'ils ne s'emmêlent, lissez-le du pouce et de l'index afin de le vider de son eau et de déceler d'éventuelles fissures, puis faites un nœud à son extrémité. Nouez une ficelle alimentaire autour de ce nœud pour être sûr qu'il ne se défasse pas au cours du remplissage. Enfilez dans l'autre extrémité du boyau un entonnoir ou le goulot d'une bouteille de plastique coupée en son milieu. Si vous débutez, faites-vous aider : une personne tient fermement le goulot tandis que l'autre introduit la farce à l'aide d'une louche. Lorsque le boyau est rempli de moitié, retirez la bouteille et nouez l'extrémité. Répartissez ensuite la farce. Il convient de laisser un tiers de boyau vide s'il s'agit de boudin car le mélange va gonfler à la cuisson. En revanche, pour les saucisses et les saucissons, il est inutile de laisser un espace vide car la viande n'augmentera pas de volume et ne risquera donc pas de percer le boyau. Faites régulièrement des nœuds avec une ficelle.



L'utilisation du salpêtre permet à la viande de conserver sa couleur rouge. Sinon, en s'oxydant, elle prendrait une teinte grise peu engageante mais qui n'est pas nocive pour le goût ni pour la santé. Le sel nitrité est un sel auquel on a ajouté 0,5 % de salpêtre ou nitrite de potassium. Les proportions doivent être infimes, 0,5 g de salpêtre par kilo de viande. Réservez-le aux saucissons et saucisses fumées ou séchées qui ne subiront pas de cuisson.

Le fumage

Le fumage – ou fumaison – est l'action de soumettre un aliment à la fumée afin d'en modifier la texture pour en prolonger la conservation. La modification du goût ainsi obtenue est aujourd'hui l'une des raisons majeures du fumage. On trouve dans le commerce des fumoirs « familiaux » à des prix très abordables qui permettent un excellent fumage. Certaines cheminées anciennes ont des accès en étage pour qu'on y accroche, comme autrefois, jambons et saucisses qui fumeront lentement au rythme des feux de bois. La fumée « froide », refroidie par un tuyau ou une cheminée, agit lentement sur l'albumine des viandes qui se solidifie, empêchant ainsi la décomposition, grâce aux vapeurs créosotées qui la composent.

Tous les bois ne se prêtent pas au fumage. Il faut évidemment proscrire les bois traités qui intoxiqueraient la viande et les résineux qui dégagent une fumée amère. Le bois ou la sciure de hêtre sont très prisés des professionnels pour le goût subtil qu'ils apportent aux aliments, le charme et le chêne conviennent aussi.

En fumoir, il faut compter entre 12 et 24 heures de fumée constante pour fumer les

viandes qui seront ensuite cuites ou mises à sécher. Toutes les saucisses peuvent être fumées, ce qui leur confère un arôme subtil, ou directement cuites ou rôties après une journée d'étuvage. Les saucissons, après étuvage, sont mis à sécher plusieurs mois dans un endroit frais (entre 6 °C et 10 °C) puis conservés dans la cendre. Le fumage a un effet antimicrobien qui présente ce grand avantage de conserver la viande 5 à 6 mois tant qu'elle n'a pas été entamée.

L'étuvage

L'étuvage est la première étape du séchage d'un aliment. Il est possible de la réaliser tout simplement dans un four sur feu très doux (th. 1) durant 4 à 5 heures. La température idéale est de 23 à 25 °C. Il faut alors déposer un ramequin d'eau afin de maintenir une certaine humidité dans le four.

Si vous disposez d'une chaufferie (petite pièce très chaude où est souvent installée la chaudière), c'est l'endroit idéal pour suspendre quelques heures saucisses ou saucissons avant de les passer au fumoir. L'étuvage vise à « croûter » la viande et à stabiliser les micro-organismes.

Le salage

Cette technique ancestrale permet de conserver une grande quantité de viande. Le salage se fait dans une saumure sèche ou liquide, qui couvre la viande, soit pour la préparer au fumage, soit pour la garder dans le sel. Le sel déshydrate la chair et agit comme un antiseptique, l'empêchant de faisander. Bien des fermes et des maisons possédaient autrefois un saloir, grande jarre en grès où l'on conservait la viande durant des mois.

On utilisait traditionnellement une saumure sèche faite de gros sel et d'épices. Pour préparer une viande au fumage, une saumure liquide convient aussi parfaitement.

Saumure sèche : 3/4 de gros sel pour 1/4 de sucre (cassonade de préférence) et des épices selon votre goût : herbes de Provence en poudre, graines de coriandre, de genièvre, clous de girofle, 4 baies, muscade en poudre.

Saumure liquide : le dosage de sel et de sucre est le même que pour la saumure sèche. Faites dissoudre la mixture dans suffisamment d'eau chaude et éventuellement de vin blanc pour recouvrir la viande. Ajoutez les mêmes épices et éventuellement de l'oignon, de l'ail, et des carottes en brunoise.

Stérilisation et conservation

Afin de conserver aisément les pâtés (ainsi que toute autre préparation), il faut les mettre en bocaux et les stériliser. Il existe deux sortes de bocaux : à joints de caoutchouc et à opercule métallique. Les premiers peuvent être de grande taille (jusqu'à 1,5 l). Les seconds sont tout à fait appropriés pour les petits pâtés de 4 à 6 personnes.

Avant de remplir les bocaux avec la farce crue, lavez-les soigneusement puis ébouillantez-les 2 à 3 minutes afin d'éliminer germes et bactéries. Vous pouvez aussi les placer 5 à 8 minutes dans le four à 150 °C (th. 5). Mettez- les ensuite à sécher sur un torchon propre en les retournant afin que l'eau s'écoule, puis remplissez-les jusqu'au trait. Fermez les bocaux en respectant les consignes du fabricant.



Vous pouvez stériliser les bocaux au four, au stérilisateur ou à l'autocuiseur.

• Au four à 220 °C (th. 7) : placez les bocaux sans qu'ils se touchent dans la lèchefrite emplie d'eau. Les bocaux de petite taille et de taille moyenne y resteront 2 heures, les bocaux de grande taille 2 h 30. Laissez-les ensuite refroidir en entrouvrant la porte du four.

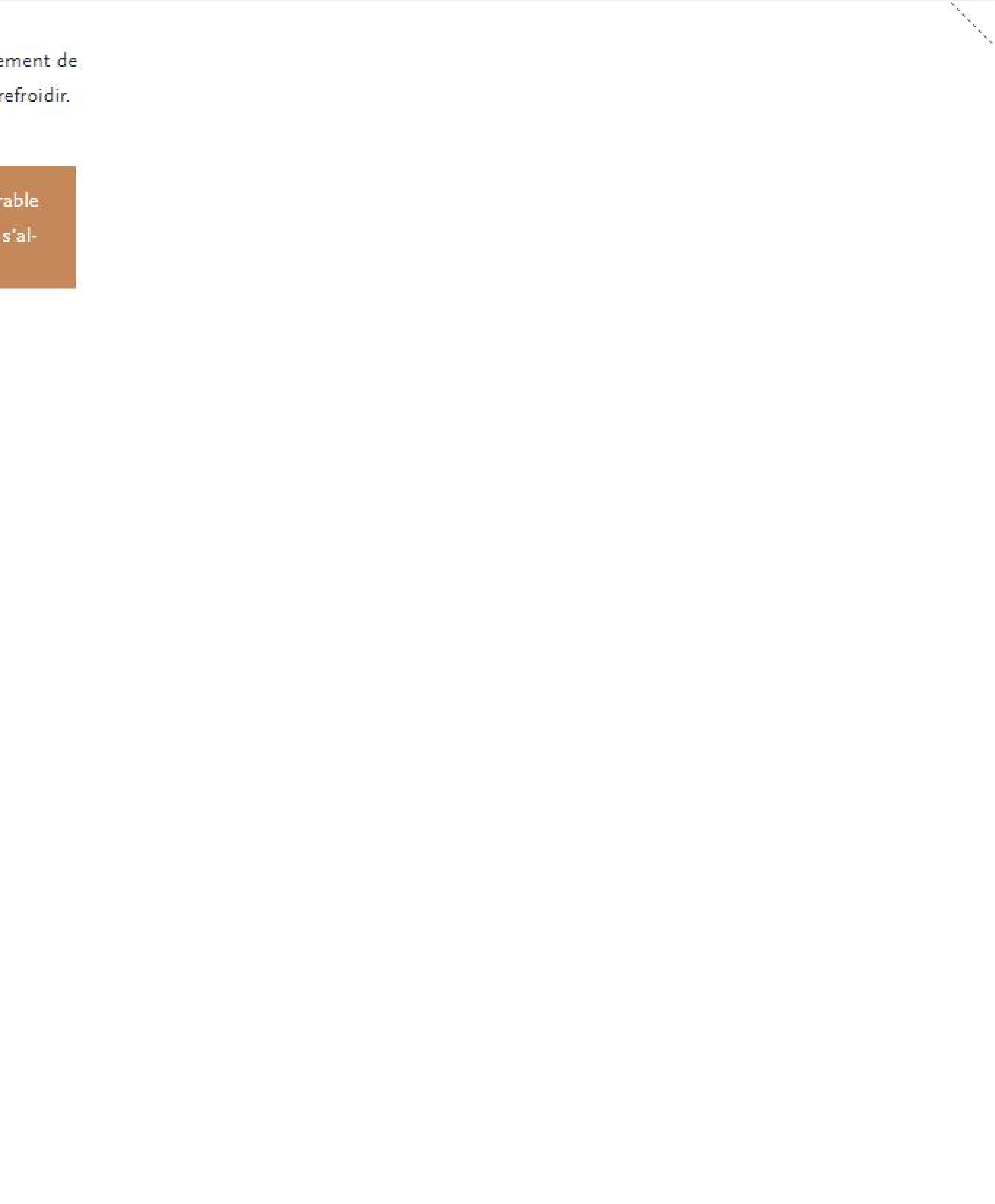
• Au stérilisateur : rangez les bocaux dans le stérilisateur, entourez-les de torchons pour éviter les éventuels chocs, couvrez d'eau et comptez 60 minutes à partir de l'ébullition.

• À l'autocuiseur : rangez les bocaux dans le panier de l'autocuiseur (jamais à

même le fond), couvrez-les d'eau et comptez 50 minutes à partir du sifflement de la soupape. Trempez la cocotte dans l'eau froide sans l'ouvrir afin de la refroidir. Au bout de 10 minutes, le couvercle s'ouvrira facilement.

Délai de consommation

Les pâtés stérilisés se conservent de 2 à 3 ans. Il est cependant préférable de les consommer dans l'année suivant leur préparation, car le goût s'altère parfois ensuite.



L’équipement

Des ustensiles de base, très simples, conviendront parfaitement pour réaliser les recettes qui suivent.



Un robot de bonne qualité et un hachoir à main à fixer sur le rebord d’une table seront utiles, surtout pour les terrines et les pâtés. Les hachoirs ont l’avantage sur les robots de posséder deux à trois grilles de grosseurs différentes et sont d’une solidité à toute épreuve pour un prix raisonnable. Nettoyez-les soigneusement après chaque utilisation.

Si vous souhaitez conserver la viande dans des saloirs, choisissez-les de préférence en grès et déclinez-les du petit pot, idéal pour les confits et les rillettes, au grand plat ou même à la jarre, qui permettent de stocker une bonne quantité de viande.

Une série de bocaux est indispensable pour les pâtés. On peut les réutiliser indéfiniment, à condition de changer les joints.

Une ou deux terrines de porcelaine seront aussi nécessaires. N’hésitez pas à en choisir une grande pour les terrines de campagne et une plus petite, à réserver pour les foies gras ou les préparations ponctuelles à base de gibier, par exemple.

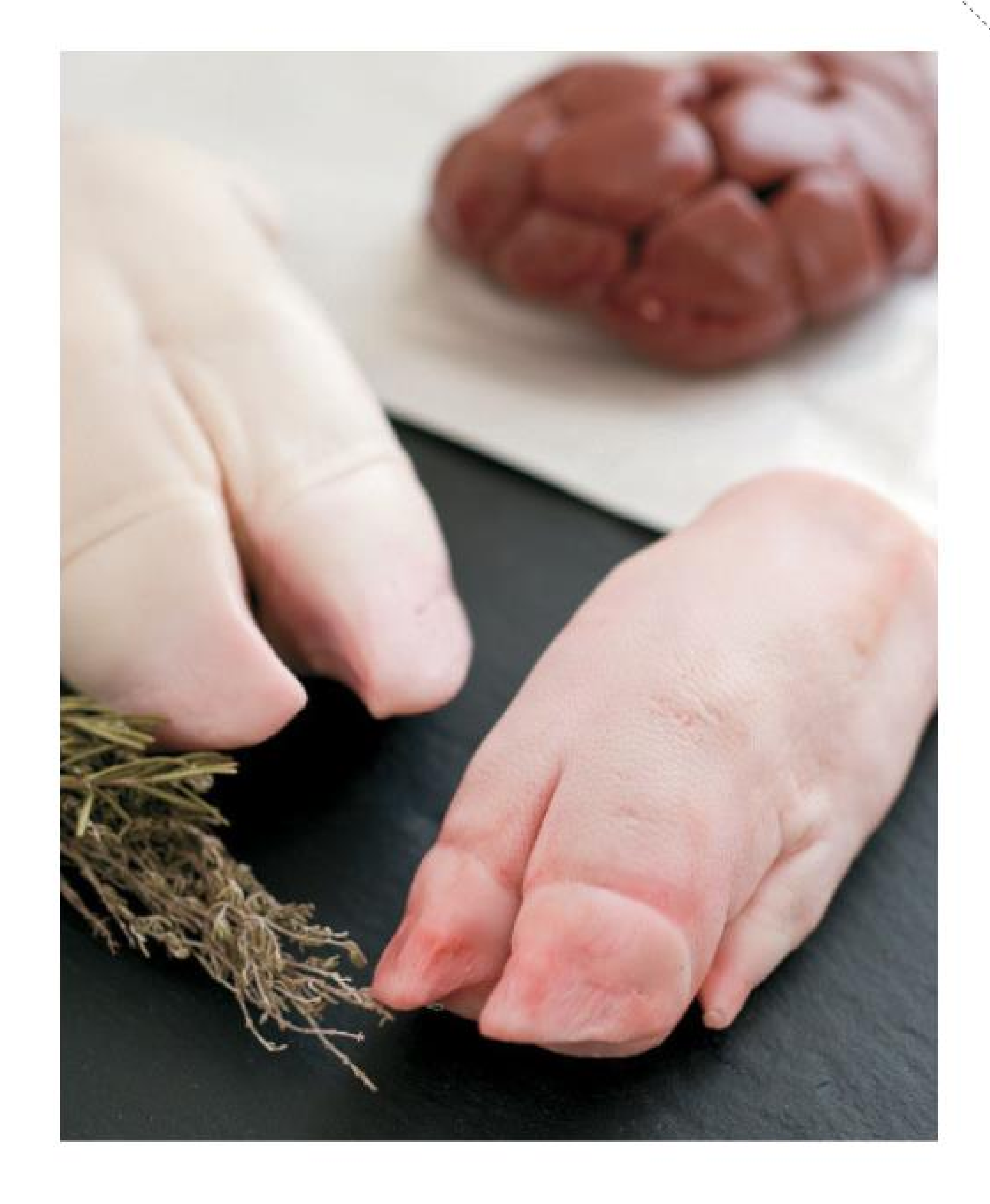
Une ou deux cocottes ou marmites en fonte permettront de faire mijoter confits, rillettes ou tripes…

Planches à découper et batterie de couteaux compléteront ce matériel.

Investissez dans un petit entonnoir si vous prévoyez de réaliser souvent des boudins.

ABATS

Les augures de l'Antiquité observaient jadis le cœur et la cervelle de certains animaux afin de prédire l'avenir. L'histoire ne précise pas s'ils les cuisinaient ensuite ! Au fil des siècles, chaque région a développé et amélioré des recettes ancestrales qui font de certains abats des mets localement incontournables. La ville de Lyon, pour ne citer qu'elle, décline les abats à toutes les sauces et a fortement contribué à réhabiliter des morceaux délaissés. À cuisiner absolument !



Galantine de volaille

Il y a des millénaires, l'empereur Néron exigeait des galantines de canard et de faisan à sa table. Il les dégustait accompagnées de dattes pilées.

Préparation : 1 h 30

Repos : 1 h + 24 h

Cuisson : 2 h

Conservation : 8 à 10 jours au frais

Pour 10 personnes

- 1 poulet de 1,8 à 2 kg
- 250 g de maigre de porc
- 250 g de maigre de veau
- 200 g de lard gras
- 2 œufs
- 3 échalotes
- 1 verre de cognac
- 1 oignon
- Thym, laurier
- Sel, poivre
- 2 grandes bardes de lard
- Sel, poivre

Pour le court-bouillon

- 1/2 l de vin blanc
- 1,5 l d'eau
- La carcasse du poulet
- 2 os de veau
- 1 carotte

1. À l'aide d'un couteau pointu, désossez entièrement le poulet. Réservez la peau. Détaillez les blancs en lanières et mettez-les à macérer dans le cognac pendant 1 heure.
2. Passez les autres viandes et la peau de poulet au hachoir à grille fine. Incorporez les œufs battus et les échalotes émincées à cette préparation. Salez et poivrez la farce obtenue.
3. Étalez les bardes sur un torchon propre en les faisant se chevaucher. Répartissez la farce au centre, puis déposez-y les lanières de poulet égouttées (toutes dans le même sens), en les enfonçant bien dans la farce.



4. À l'aide du torchon, roulez le tout : les bardes doivent entourer la farce. Consolidez en nouant les extrémités du torchon.
5. Dans un faitout, préparez un court-bouillon. Plongez-y le torchon pendant 2 heures. Puis laissez refroidir la galantine dans le court-bouillon pendant 24 heures.
6. Ce temps passé, égouttez, dénouez le torchon et démoulez soigneusement. Servez la galantine tranchée.





Galantine de gibier

Préparation : 1 h

Cuisson : 2 h

Repos : 24 h

Conservation : 10 jours au frais

Pour 10 personnes

- 1 kg de maigre de gibier (chevreuil, faisan ou lièvre)
- 1 kg de maigre de porc (échine ou épaule)
- 200 g de poitrine de porc
- 3 œufs
- 1 verre de cognac ou d'armagnac
- 2 grandes bardes de lard
- Sel, poivre

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 2 l d'eau
- 1 os de veau (ou quelques os de lièvre ou la carcasse du faisan ou 2 gros os de chevreuil)
- 2 carottes
- 2 oignons
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Découpez la moitié de la viande de gibier en lanières. Mettez-les à mariner dans le cognac ou l'armagnac pendant 3 à 4 heures.
2. Hachez finement l'autre moitié de viande de gibier avec le maigre et la poitrine de porc. Ajoutez les œufs. Mélangez. Salez et poivrez la farce obtenue.
3. Incorporez à la farce les lanières de gibier et le cognac ou l'armagnac.
4. Étalez les bardes sur un torchon propre en les faisant se chevaucher. Répartissez la farce au centre.
5. À l'aide du torchon, roulez le tout : les bardes doivent entourer la farce. Consolidez en nouant les extrémités du torchon.
6. Dans un faitout, préparez un court-bouillon. Plongez-y le torchon pendant 2 heures. Puis laissez refroidir la galantine dans le court-bouillon pendant 24 heures.
7. Ce temps passé, égouttez, dénouez le torchon et démoulez soigneusement. Servez la galantine tranchée.

Langues de porc à la mode de Troyes

Préparation : 20 min

Repos : 3 h

Salage : 1 semaine

Cuisson : 2 h

Conservation : 1 à 2 mois dans un endroit sec et frais

Pour 10 à 12 personnes

- 3 langues de porc
- 3 chaudins de porc

Pour la saumure

- 250 g de sel
- 100 g de sucre
- 25 g de salpêtre

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 1 l d'eau
- 2 carottes
- 2 oignons piqués de clous de girofle
- 1 branche de céleri
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Ébouillantez les langues 2 à 3 minutes et pelez-les. Mettez-les à dégorger 3 heures dans de l'eau froide.
2. Après ce temps, égouttez les langues, frottez-les avec la saumure puis immergez-les dedans pendant une semaine.
3. La semaine passée, rincez les langues. Dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y cuire les langues pendant 2 heures. Laissez-les tiédir avant de les égoutter. Laissez le bouillon sur le feu.
4. Enfoncez chaque langue dans un chaudin et nouez les deux extrémités. Re-plongez- les pendant 1 à 2 minutes dans le bouillon frémissant : le boyau doit adhérer à la langue.
5. Égouttez les langues et laissez-les refroidir. Tranchez-les avant de les servir accompagnées de cornichons et d'oignons grelots.

Langues de porc en terrine

On oublie trop souvent que la langue de porc se prête aussi à cette préparation délicieuse. L'alternance des viandes, crée une saveur agréable et la présentation en tranches est très soignée. On trouve des traces de cette terrine jusque dans la littérature médiévale !

Préparation : 1 h

Repos : 1 nuit + 24 h

Cuisson : 2 h

Conservation : 15 jours au frais

Pour 8 à 10 personnes

- 3 langues de porc
- 2 gros jarrets de porc
- 3 feuilles de gélatine

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 3 l d'eau
- 2 carottes
- 2 oignons piqués de clous de girofle
- 4 gousses d'ail
- 1 poireau émincé
- 1 branche de céleri
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. La veille, mettez les langues à dégorger dans de l'eau froide. Le jour même, nettoyez-les à l'eau claire.
2. Dans une casserole, préparez un court-bouillon. Plongez-y les langues et les jarrets pendant 2 heures.
3. Égouttez les viandes en réservant le bouillon avec les légumes presque réduits en bouillie. Pelez les langues et taillez-les en lanières. Récupérez la viande et la moelle des jarrets.



4. Dans une casserole, faites réduire le bouillon : il ne doit en rester qu'un grand bol. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau tiède, essorez-les et mettez-les dans le bouillon encore chaud. Mixez le tout.
5. Tassez les viandes dans la terrine en alternant morceaux de langues et de jarrets. Couvrez-les avec le bouillon : le bouillon doit juste affleurer et se transformera en gélatine en refroidissant. Mettez le couvercle et après refroidissement, réservez la terrine au frais pendant 24 heures.
6. Après ce temps, démoulez la terrine et servez-la tranchée.



Conseil

Vous pouvez saupoudrer la terrine de persil haché avant de la mettre au frais.



Langues d'agneau en terrine

Préparation : 1 h

Repos : 3 h + 24 h

Cuisson : 1 h 30

Conservation : 15 jours au frais

Pour 8 personnes

- 6 langues d'agneau
- 2 feuilles de gélatine

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 2 l d'eau
- 5 gousses d'ail
- 3 carottes
- 1 branche de céleri
- 4 échalotes
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Faites dégorger les langues pendant 3 heures dans de l'eau froide.
2. Après ce temps, préparez un court- bouillon. Plongez-y les langues pendant 1 h 30. Laissez-les refroidir dans le court-bouillon. Puis égouttez-les en réservant le bouillon et les légumes.
3. Pelez les langues. Taillez-les en fines lanières.
4. Dans un faitout, faites réduire le bouillon : il doit en rester un grand bol. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau tiède, essorez-les et mettez-les dans le bouillon tiède. Mixez le tout.
5. Disposez les lanières de langue dans une terrine. Couvrez-les avec le bouillon. Placez le couvercle. Après refroidissement, réservez la terrine au frais pendant 24 heures.
6. Après ce temps, démoulez la terrine et servez-la tranchée.

Cou d'oie farci façon périgourdine

Préparation : 40 min

Repos : 5 à 6 h

Cuisson : 1 h 45

Conservation : 1 semaine au frais

Pour 6 personnes

- 1 cou d'oie 200 g de débris de chair ou d'abats d'oie (cœur ou foie)
- 500 g de maigre de porc (épaule, échine)
- 200 g de foie gras d'oie
- 1 petit verre de cognac
- 1 petite truffe fraîche ou au naturel
- 500 g de graisse d'oie
- Sel, poivre

1. Dégagez très soigneusement la peau du cou d'oie. Elle ne doit ni se percer ni se déchirer. Réservez-la.
2. Récupérez les fragments de chair sur le cou. Hachez-les finement avec les abats (cœur ou foie) et le maigre de porc.
3. Mélangez le cognac, la truffe émincée (et son jus, si elle est au naturel), le foie gras découpé en cubes et la viande hachée. Salez et poivrez. Réservez cette farce au frais pendant 5 à 6 heures.
4. Après ce temps, nouez une extrémité de la peau du cou avec un fil de coton ou à l'aide d'un cure-dents. Farcissez-le complètement de l'appareil en tassant bien, puis nouez l'autre bout.
5. Dans une poêle, faites chauffer la graisse d'oie. Immergez-y le cou et laissez confire à feu doux pendant 1 h 45 en mélangeant régulièrement. Le cou est cuit quand le jus qui s'en échappe lorsque vous le percez avec une pointe est transparent.
6. Égouttez le cou et laissez-le refroidir, avant de servir tranché ou entier.

Cou de canard farci

Cette spécialité périgourdine se transmet de génération en génération. S'il existe de nombreuses variantes, la recette de base ne change guère.

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h

Conservation : 2 à 3 mois dans la graisse de cuisson

Pour 8 personnes

- 1 beau magret de 400 g
- 400 g de maigre de porc (échine, épaule)
- 2 cous de canards
- 3 tranches de pain rassis
- 2 œufs
- 1 tasse de lait
- 2 cuillerées à soupe de persil haché
- 1 petit verre de cognac
- 500 g de graisse de canard
- Sel, poivre

1. Émiettez le pain dans le lait. Hachez finement la viande de porc et le magret avec sa peau.
2. Battez les œufs avec le persil et le cognac. Mélangez intimement cette préparation avec le lait au pain et ajoutez-y la viande. Malaxez, salez et poivrez.
3. Prélevez méticuleusement la peau des cous de canards sans la déchirer. Nouez une extrémité avec un fil de coton ou à l'aide d'un cure-dents. Farcissez-les complètement de l'appareil, puis nouez l'autre bout.
4. Dans une poêle, faites chauffer la graisse de canard. Immergez-y les cous et laissez confire à feu doux pendant 1 heure. Les cous sont cuits quand le jus qui s'en échappe lorsque vous les percez avec une pointe est transparent.
5. Égouttez les cous et laissez-les refroidir avant de les servir tranchés.

Conseil

En saison, servez ces cous avec une salade de pissenlits agrémentés de croûtons frottés à l'ail…



Pieds de porc à la Sainte-Menehould

Préparation : 30 min
Cuisson : 20 h + 20 min
Conservation : 10 jours au frais

Pour 4 personnes

- 4 pieds de porc
- 100 g de couenne
- 1 l de vin blanc sec
- 1/2 verre de vinaigre
- 1 l d'eau
- 3 carottes
- 2 oignons piqués de clous de girofle
- 1 branche de céleri
- 1 bol de chapelure
- Farine
- Thym, laurier
- Sel, poivre
- Mousseline

1. Nettoyez soigneusement les pieds de porc. Découpez quatre grands carrés de mousseline. Emmaillotez chaque pied dans un carré, puis fermez-le en faisant en sorte que le nœud ne se défasse pas à la cuisson.
2. Placez les pieds de porc dans une terrine en terre et couvrez-les avec les légumes émincés, les aromates, la couenne, 75 cl d'eau, le vin, le vinaigre, le sel et le poivre.
3. Lutez la terrine avec une pâte molle composée de farine et d'eau. Mettez-la ensuite au four à 150 °C (th. 5) pendant 20 heures.
4. Laissez refroidir la terrine avant de l'ouvrir et de dénouer chaque pied. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
5. Roulez les pieds dans la chapelure et faites-les rissoler 10 minutes de chaque côté avant de servir.

Pieds de porc farcis à l'ancienne

Préparation : 30 min

Cuisson : 3 h + 5 min

Conservation : 5 à 6 jours au frais

Pour 4 personnes

- 4 pieds de porc
- 300 g de chair à saucisse (voir recette)
- 1 truffe au naturel
- 1 grande crépine
- 1 noix de beurre
- Mousseline

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 2 à 3 l d'eau
- 2 carottes
- 2 oignons piqués de clous de girofle
- 1 branche de céleri
- 1/2 poireau émincé
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Nettoyez soigneusement les pieds de porc. Découpez quatre grands carrés de mousseline. Emmaillotez chaque pied dans un carré, puis fermez-le en faisant en sorte que le nœud ne se défasse pas à la cuisson.
2. Dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y cuire les pieds pendant 3 heures. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
3. Retirez les mousselines, puis fendez les pieds en deux. Désossez-les, puis aplatissez grossièrement chaque côté.
4. Émincez la truffe et incorporez-la (ainsi que son jus très aromatisé) à la chair à saucisse.
5. Découpez la crépinette en quatre. Placez dessus chaque demi-pied, puis au centre la chair à saucisse, et enfin l'autre demi-pied. Rabattez la crépinette.
6. Dans une poêle, faites rissoler les crépinettes 5 minutes de chaque côté dans un peu de beurre fondu. Servez-les bien dorées.

Pieds de porc panés et croustillants

En Toscane, pour le jour de l'an, il est traditionnel de déguster des pieds de porc aux lentilles. « Méfiez-vous de ceux qui prétendent que les lentilles symbolisent l'abondance pour vous les laisser et dévorer la viande », dit-on là-bas. Dans le sud de la France, on abandonna donc les lentilles pour les pieds seuls, parés de chapelure et finement dorés…

Préparation : 30 min
Cuisson : 3 h + 10 min
Conservation : 5 à 6 jours au frais

Pour 4 personnes

- 4 pieds de porc
- 1 bol de chapelure
- Mousseline

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 2 à 3 l d'eau
- 2 carottes
- 2 oignons piqués de clous de girofle
- 1/2 poireau émincé
- 1 branche de céleri
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Nettoyez soigneusement les pieds de porc. Découpez quatre grands carrés de mousseline. Emmaillotez chaque pied dans un carré, puis fermez-le en faisant en sorte que le nœud ne se défasse pas à la cuisson.
2. Dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y cuire les pieds pendant 3 heures. Égouttez-les et laissez-les refroidir.



3. Retirez les mousselines et fendez les pieds en deux. Retirez le gros os central, mais conservez les autres.
4. Roulez chaque demi-pied dans la chapelure, puis disposez-les dans un plat à gratin. Faites-les dorer au gril 5 à 10 minutes de chaque côté.



Variante

Afin de rendre ces pieds encore plus croustillants, mixez grossièrement 100 g de corn flakes et roulez les pieds dans cette chapelure avant de les faire dorer au four ou, éventuellement, à la poêle dans 100 g de beurre fondu.



Fromage de tête à la parisienne

Préparation : 3 h
Repos : 3 h + 2 h + 2 à 3 jours
Cuisson : 5 h
Conservation : 6 à 8 jours au frais

Pour 10 à 12 personnes

- 1 tête de porc
- 500 g de couenne
- 4 bardes de lard
- 6 grosses carottes
- 6 gros oignons piqués de clous de girofle
- 1 l de bon vin blanc
- 2 poignées de gros sel
- Quatre-épices
- Thym, laurier
- Poivre

1. Lavez soigneusement la tête de porc entière. Faites-la dégorger 3 heures dans un saladier d'eau froide.
2. Après ce temps, ébouillantez-la et laissez-la tiédir.
3. Fendez le museau, puis mettez la tête à cuire pendant 5 heures dans une grande cocotte avec le vin, les carottes tranchées en rondelles, les oignons entiers pelés, les aromates, le gros sel et le poivre. Complétez avec de l'eau pour qu'elle soit bien immergée. Au bout de 5 heures, la viande doit s'effriter toute seule.
4. Filtrez le bouillon de cuisson et réservez-le. Bardez la terrine en alternant maigre et gras. Désossez la tête. Détaillez viandes et couennes en lanières fines et garnissez-en la terrine.
5. Couvrez la terrine d'une planchette en bois sur laquelle vous poserez un poids. Laissez la préparation se tasser pendant 2 heures.
6. Après ce temps, versez doucement le bouillon dans la terrine. Couvrez à nouveau la terrine avec la planchette en bois et le poids. Réservez au frais 2 à 3 jours avant de servir.

Pieds de porc à l'anglaise

Préparation : 30 min
Salage : 48 h
Cuisson : 20 h + 3 min
Conservation : 4 à 6 jours au frais

Pour 4 personnes

- 4 pieds de porc
- 2 morceaux de couenne de 15 cm x 20 cm
- 2 carottes
- 2 oignons piqués de clous de girofle
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 1 grand verre de vin blanc
- 1/2 verre de vinaigre
- 1/2 bol de chapelure
- 1 jaune d'œuf
- Farine
- 50 g de beurre
- Thym, laurier
- Sel, poivre
- Mousseline

1. Nettoyez soigneusement les pieds de porc. Découpez quatre grands carrés de mousseline. Emmaillotez chaque pied dans un carré, puis fermez-le en faisant en sorte que le nœud ne se défasse pas à la cuisson. Plongez-les dans un bain de saumure pour 48 heures.
2. Après ce temps, rincez rapidement les pieds à travers les mousselines. Placez-les dans une terrine, couvrez avec les légumes émincés (sauf la branche de céleri), les aromates, la couenne, le vin et le vinaigre. Disposez la branche de céleri entière sur le haut de la préparation.
3. Lutez la terrine avec une pâte molle composée de farine et d'eau et placez-la au four à 120 °C (th. 4) pendant 20 heures.
4. Laissez la terrine refroidir avant de l'ouvrir. Retirez les mousselines.
5. Battez le jaune d'œuf et le beurre fondu. Roulez chaque pied entier dans cette préparation, puis dans la chapelure.
6. Enfin, faites rapidement rissoler les pieds à la poêle.

Tête de porc farcie

Même si elle paraît un peu longue à réaliser, cette recette est très simple. Le mélange des viandes grasses et maigres donne un goût très savoureux, agréablement associé au fondant de la gelée.

Préparation : 1 h 15
Cuisson : 5 h
Repos : 24 h
Conservation : 3 à 5 jours au frais

Pour 15 personnes

- 1 tête de porc
- 2 kg de filet de porc
- 500 g de lard gras
- 1 langue de veau cuite et épluchée
- 4 échalotes hachées
- 1 bouquet de persil ciselé
- 1 kg de chair à saucisse (voir recette)
- 1 petit verre de cognac

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 3 l d'eau
- 2 pieds de veau
- 3 carottes
- 1 branche de céleri
- 3 oignons piqués de clous de girofle
- 1/2 poireau émincé
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Nettoyez soigneusement la tête de porc et désossez-la sans endommager la peau.
2. Coupez en petits cubes le filet de porc, le lard et la langue. Mélangez-les avec les échalotes, le persil, la chair à saucisse et le cognac. Malaxez bien.
3. Farcissez la tête avec ce hachis et ficelez-la fermement. Dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y cuire la tête pendant 5 heures. Réservez le bouillon.
4. Égouttez la tête et placez-la dans un grand saladier en l'écrasant avec un poids.
5. Faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé : il doit rester 1,5 l de bouillon environ. Puis versez-le sur la tête.
6. Laissez la tête refroidir pendant 24 heures : le bouillon formera une gelée autour de la tête. Servez-la tranchée.

Variante

Vous pouvez ajouter à la farce des pistaches, des noisettes émondées, des lamelles de truffes ou des morceaux de cèpes.



Tripes à la mode de Caen

Deux écoles s'opposent : celle qui laisse mijoter les tripes dans du cidre, fleuron de la région, et celle qui utilise le traditionnel vin blanc. Certains n'hésitent pas à couper la poire en deux : moitié cidre, moitié vin !

Préparation : 15 min
Repos : 3 h
Cuisson : 3 h
Conservation : 7 à 8 jours au frais

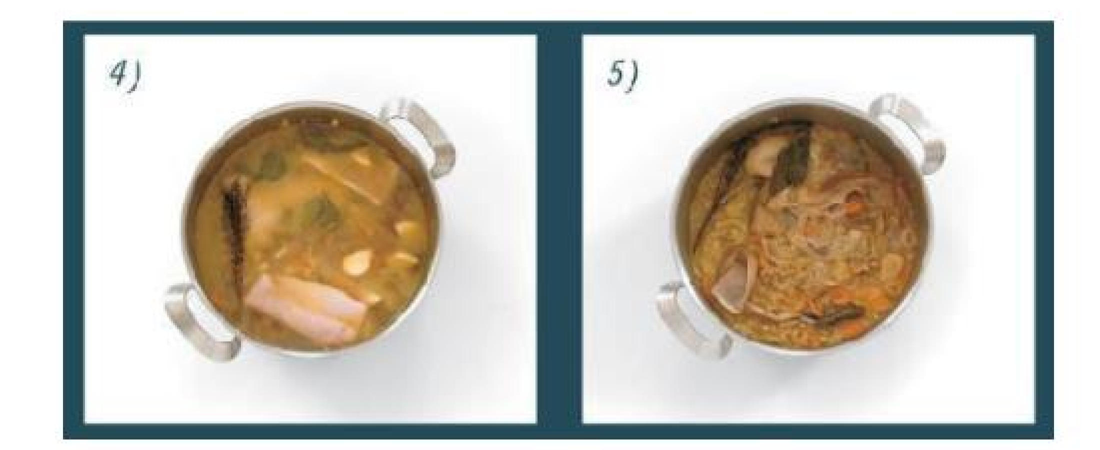
Pour 8 personnes

- 2 kg de panse de veau ou de bœuf
- 2 pieds de veau coupés en deux
- 500 g de couenne
- 5 carottes
- 4 oignons
- 5 gousses d'ail
- 1 verre d'alcool (cognac, armagnac, calvados)
- 1 l de vin blanc sec ou de cidre brut
- 100 g de beurre
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Rincez soigneusement la panse et mettez- la à tremper pendant 3 heures dans de l'eau froide.
2. Après ce temps, égouttez-la et coupez-la en fines lanières.
3. Dans un faitout, faites revenir les carottes et les oignons émincés dans le beurre pendant 10 minutes en tournant bien. Ajoutez les lanières de panse et les pieds de veau. Laissez dorer, puis flambez le mélange avec l'alcool.



4. Mouillez avec le vin blanc ou le cidre et complétez avec de l'eau pour couvrir. Ajoutez la couenne, l'ail et les aromates. Salez et poivrez.
5. Laissez mijoter durant 3 heures et servez très chaud.



Variante

Vous pouvez ajouter à cette recette, en même temps que les lanières de panse et les pieds de veau, 2 ou 3 jarrets de veau que vous dégusterez à part.



Tripes à la lyonnaise

Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min + 20 min
Conservation : 5 à 6 jours au frais

Pour 6 à 8 personnes

- 1,5 kg de gras-double
- 5 gros oignons blancs
- 1 petite tasse de persil haché
- Huile, vinaigre
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Rincez le gras-double et faites-le blanchir pendant 20 minutes. Refroidissez-le sous l'eau froide.
2. Dans une poêle, faites dorer les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez la viande émincée en fines lamelles, et mélangez bien pendant 20 minutes. Saupoudrez de thym et de laurier émiettés. Salez et poivrez.
3. Déglacez avec le vinaigre et servez chaud parsemé de persil haché.

Tripes à la provençale

Préparation : 30 min

Cuisson : 2 h

Conservation : 5 à 6 jours au frais

Pour 8 personnes

- 1,5 kg de tripes
- 200 g de lardons
- 6 tomates
- 4 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 1/2 l de vin blanc
- 1/2 tasse de persil haché
- Thym, laurier
- Sel, poivre

1. Rincez soigneusement les tripes et émincez-les en lanières. Ébouillantez les tomates et pelez-les. Coupez-les en morceaux. Hachez les échalotes et écrasez les gousses d'ail.
2. Dans une poêle, faites revenir les lardons. Ajoutez les tripes, les tomates, les échalotes, l'ail, le thym et le laurier. Salez et poivrez.
3. Mouillez avec le vin blanc et laissez mijoter pendant 2 heures. Servez très chaud parsemé de persil haché.

Roulade de tripes

Préparation : 30 min

Cuisson : 3 h

Conservation : 8 à 10 jours au frais

Pour 8 personnes

- 1 kg de gras-double
- 500 g de tripes
- 1 petit verre de vin blanc
- 1/2 l d'eau

Pour la farce

- 5 oignons
- 4 échalotes
- 500 g de champignons (cèpes, de Paris, girolles)
- 1 petit bol de fines herbes hachées
- 1 petit bol de mie de pain émiettée
- Sel, poivre
- 150 g de beurre

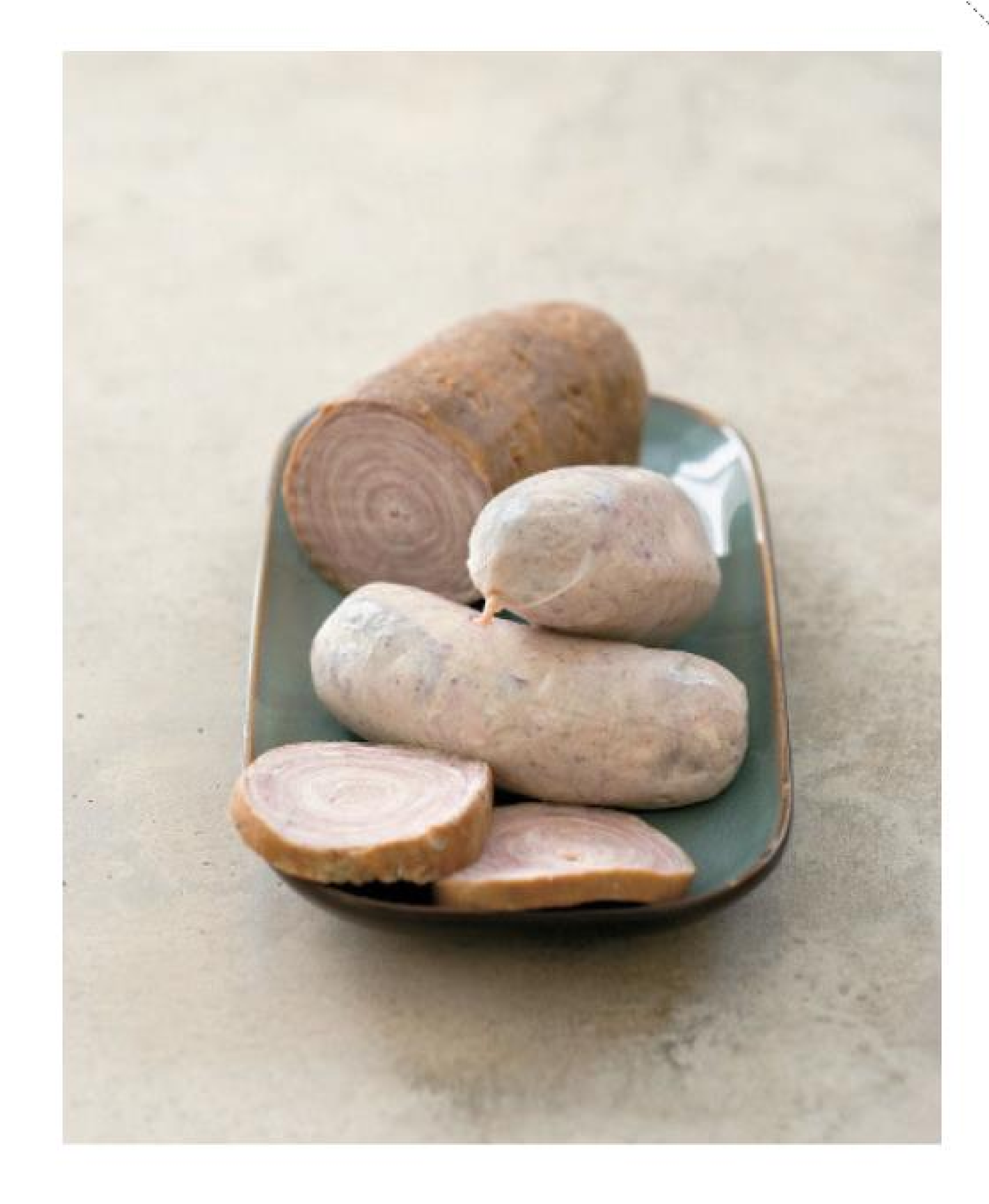
1. Préparez la farce : émincez les champignons et les échalotes. Dans une poêle, faites revenir les oignons, les échalotes, les champignons et les fines herbes dans le beurre. Salez et poivrez, puis ajoutez la mie de pain : vous obtenez une farce épaisse.
2. Nettoyez soigneusement le gras-double et les tripes. Ébouillantez-les.
3. Sur une table propre, étalez le gras-double, recouvrez-le avec les tripes, puis avec la farce. Coupez les strates en carrés. Roulez-les et ficelez-les pour les maintenir bien serrés.
4. Dans une cocotte, faites cuire les roulades pendant 2 heures avec le vin blanc allongé d'eau. Après ce temps, tout le liquide s'est évaporé.
5. Découpez les roulades en rondelles avant de les servir chaudes ou froides.

ANDOUILLES

et

ANDOUILLETTES

Rabelais célébrait déjà l'andouille dans Pantagruel. Sa farce est exclusivement fabriquée à partir de gros chaudins de porc. Les andouilles se dégustent froides et peuvent se fumer pour une meilleure conservation. Les andouillettes, réalisées avec des boyaux plus petits, peuvent s'enrichir d'autres abats et d'aromates et se consomment chaudes à la façon d'une saucisse. Leur durée de conservation est plus limitée. La préparation des andouilles et des andouillettes exige de toujours faire tremper les chaudins 12 heures dans l'eau fraîche.



Recette de base
Andouille

Louis-Philippe, par l'ordonnance royale du 6 août 1831, fixa à chaque troisième lundi de février la foire aux andouilles du Val d'Ajol. Les andouilles devaient impérativement être consommées avant le carême. Cette foire, où l'on est heureux « de faire l'andouille de père en fils », est une manifestation savoureuse et pittoresque toujours vivante dans les Vosges.

Préparation : 2 h
Repos : 24 h
Cuisson : 3 h
Conservation : 2 à 3 semaines au frais, après ouverture

Pour 5 andouilles

- 1 estomac de porc
- 1,2 kg de poitrine fumée
- 1 kg de chaudins de porc
- Sel, poivre, quatre-épices
- 1 boyau de porc de taille moyenne pour entonnage

Pour le court-bouillon

- 3 carottes
- 2 oignons piqués de clous de girofle
- 1 petit morceau de piment oiseau
- Sel, poivre, quatre-épices

1. La veille, mettez l'estomac à tremper dans de l'eau vinaigrée pendant 3 à 4 heures. Après ce temps, égouttez-le, raclez-le et nettoyez-le minutieusement. Épluchez-le, ébouillantez-le et coupez-le en fines lanières. Disposez-les dans un plat et saupoudrez de sel, de poivre et de quatre-épices. Tournez bien. Laissez macérer pendant 24 heures.
2. Mettez les chaudins à tremper dans de l'eau pendant 12 heures.
3. Le jour même, taillez la poitrine de porc en 5 longues lanières qui formeront le cœur de chaque andouille.
4. Entourez chaque lanière de poitrine de 5 ou 6 lanières de chaudin, faites-les glisser dans un boyau. Nouez chaque extrémité.
5. Dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y cuire les andouilles pendant 3 heures. Égouttez-les. Suspendez-les 2 à 3 mois dans un endroit sec et aéré pour les faire sécher.

Conseil

Vous pouvez introduire au centre de chaque andouille des morceaux de truffe ou de trompettes-de-la-mort.



Andouille de Guéméné

Préparation : 1 h

Repos : 12 h

Salage : 3 jours

Fumaison : 2 semaines

Séchage : 9 mois

Cuisson : 6 h

Conservation : 2 à 3 semaines au frais, après ouverture

Pour 5 à 6 andouilles

- 2 kg de chaudins de porc, gros et moyens
- Sel, poivre, quatre-épices
- 1 gros intestin (baudruche) de bœuf pour entonnage
- Bain de saumure liquide

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc sec
- 3 carottes
- 3 oignons piqués de clous de girofle
- 1 branche de céleri
- Sel, poivre, quatre-épices

1. Laissez tremper les chaudins dans l'eau pendant 12 heures. Après ce temps, égouttez-les, raclez-les et nettoyez-les bien. Coupez-les en lanières. Salez et poivrez.
2. Roulez une lanière de chaudin sur elle-même pour former le centre et entourez-la avec les autres lanières roulées.
3. Entonnez dans l'intestin de bœuf, puis disposez les andouilles dans le bain de saumure pendant 3 jours.
4. Après ce temps, accrochez-les durant 2 semaines dans un fumoir alimenté en bois de hêtre.
5. Suspendez-les ensuite pendant 9 mois dans un endroit sec et frais (entre 6 à 10 °C) afin qu'elles sèchent.
6. Ce temps passé, dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y cuire les andouilles pendant 6 heures. Laissez- les refroidir dans le jus de cuisson et séchez-les. Puis suspendez-les au frais pendant 3 à 4 mois.

Andouille de Vire

Préparation : 1 h 30
Repos : 12 h
Macération : 1 semaine
Salage : 3 jours
Fumaison : 3 semaines
Dessalage : 24 h
Cuisson : 6 h
Conservation : 2 à 3 semaines au frais, après ouverture

Pour 5 andouilles

- 1 estomac de porc
- 500 g de gros intestin
- 500 g d'intestin grêle
- 1 cuillerée à soupe de graines de moutarde
- 1/4 de cuillerée à café de piment en poudre
- 1 l de vin blanc sec
- Sel, poivre
- 1 boyau de porc de taille moyenne pour entonnage
- Bain de saumure liquide

Pour le court-bouillon

- 1/2 l de vin blanc
- 2 carottes
- 2 oignons
- Sel, poivre, quatre-épices

1. Laissez tremper les boyaux (sauf le boyau d'entonnage) et l'estomac dans l'eau pendant 12 heures. Après ce temps, égouttez-les et nettoyez-les soigneusement.
2. Découpez-les en lanières et mettez-les à mariner pendant une semaine au frais dans un mélange fait de vin blanc, de graines de moutarde, de poudre de piment, de sel et de poivre. Veillez à mélanger régulièrement l'ensemble.
3. Après ce temps, égouttez les boyaux. Entonnez-les dans le boyau de porc, puis plongez-les dans la saumure pendant 3 jours.
4. Accrochez-les durant 3 semaines dans un fumoir alimenté en bois ou en sciure de hêtre.
5. Après cette opération, faites-les tremper dans de l'eau fraîche pendant 24 heures pour les dessaler.
6. Dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y cuire les andouilles pendant 6 heures. Égouttez-les et suspendez-les au frais pendant 3 à 4 mois.

Andouille fumée

Préparation : 1 h

Repos : 12 h

Salage : 48 h

Fumaison : 3 mois

Conservation : 2 à 3 semaines au frais, après ouverture

Pour 6 andouilles

- 1 kg de chaudins moyens de porc
- 1 estomac de porc
- 500 g de poitrine fumée
- Sel, poivre, quatre-épices
- 1 boyau de porc de taille moyenne pour entonnage
- Bain de saumure liquide

1. Laissez tremper les chaudins et l'estomac dans l'eau pendant 12 heures. Après ce temps, égouttez-les et nettoyez-les minutieusement. Coupez-les en lanières. Salez, poivrez et épicez-les.
2. Détaillez la poitrine fumée en 6 longs morceaux en veillant à bien retirer les morceaux de cartilage. Entourez chacun de ces morceaux de lanières de chaudins et d'estomac.
3. Entonnez dans le boyau de porc, puis disposez les andouilles dans le bain de saumure pendant 48 heures.
4. Après ce temps, accrochez-les durant 3 mois dans un fumoir alimenté en bois de hêtre.
5. Enfin, suspendez-les dans un endroit sec et frais (entre 6 à 10 °C) pendant 2 à 3 mois.

Andouillette lyonnaise

Préparation : 40 min

Repos : 2 h

Cuisson : 5 h 30

Conservation : 1 semaine au frais

Pour 6 andouillettes

- 1 estomac de veau
- 1 kg de chaudins de porc
- 2 oignons
- 1 tasse de persil ciselé
- Sel, poivre, noix de muscade râpée
- 1 gros boyau de porc pour entonnage

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 3 carottes
- 3 oignons
- Quatre-épices

1. Laissez tremper les chaudins et l'estomac dans l'eau pendant 2 heures. Après ce temps, égouttez-les et nettoyez-les minutieusement.
2. Dans un faitout, ébouillantez les chaudins et l'estomac pendant 30 minutes, puis découpez-les en très fines lanières. Émincez les oignons. Incorporez-les ainsi que le persil et l'assaisonnement à la préparation.
3. Tordez les lanières très serrées comme une corde et entonnez-les ainsi.
4. Dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y pocher les andouillettes pendant 5 heures. Laissez-les refroidir dans le court-bouillon et égouttez-les. Roulez-les dans une chapelure fine et faites-les dorer à la poêle avant de servir.

Andouillette de Nancy

Préparation : 45 min

Repos : 2 h

Macération : 24 h

Cuisson : 5 h 30

Conservation : 1 semaine au frais

Pour 10 andouillettes

- 1 fraise de veau
- Le même poids en chaudins de porc
- Le même poids en panne fraîche
- 2 belles truffes émincées très finement
- 1 verre de madère
- Sel, poivre, quatre-épices
- 1 à 2 gros boyaux de porc pour entonnage

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 2 carottes
- 2 oignons piqués de clous de girofle
- 1 petite pincée de piment en poudre

1. Mettez la fraise et les chaudins à dégorger pendant 2 heures dans de l'eau fraîche.
2. Dans un faitout, ébouillantez les chaudins et la fraise pendant 30 minutes, puis découpez-les en lanières. Détaillez la panne de la même manière.
3. Mélangez le tout intimement, puis ajoutez les truffes, le madère et assaisonnez. Laissez la préparation mariner pendant 24 heures au frais.
4. Entonnez ensuite dans le boyau. Dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y pocher les andouillettes pendant 5 heures. Égouttez-les, puis faites-les dorer à la poêle dans du beurre avant de servir.

Andouillette de Troyes

Préparation : 1 h 30

Repos : 2 h

Cuisson : 1 h

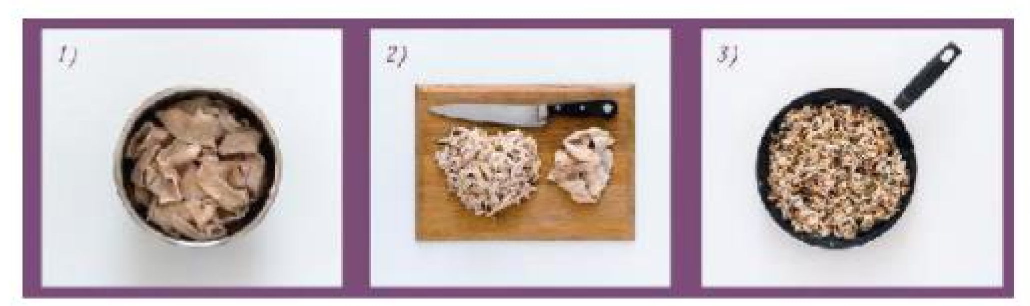
Conservation : 1 semaine au frais, après ouverture

Pour 16 andouillettes

- 1 kg de tétine de jeune vache
- 1 kg de fraise de veau
- 1 tasse de persil haché
- 5 échalotes émincées
- 300 g de champignons (de Paris, pleurotes, girolles, mousserons, trompettes-de-la-mort...)
- 1 verre de vin blanc
- 1 noix de beurre
- 5 jaunes d'œufs
- 2 gros boyaux de porc pour entonnage

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc sec
- 2 carottes
- 3 oignons
- 1/2 poireau émincé
- Sel, poivre, noix de muscade râpée



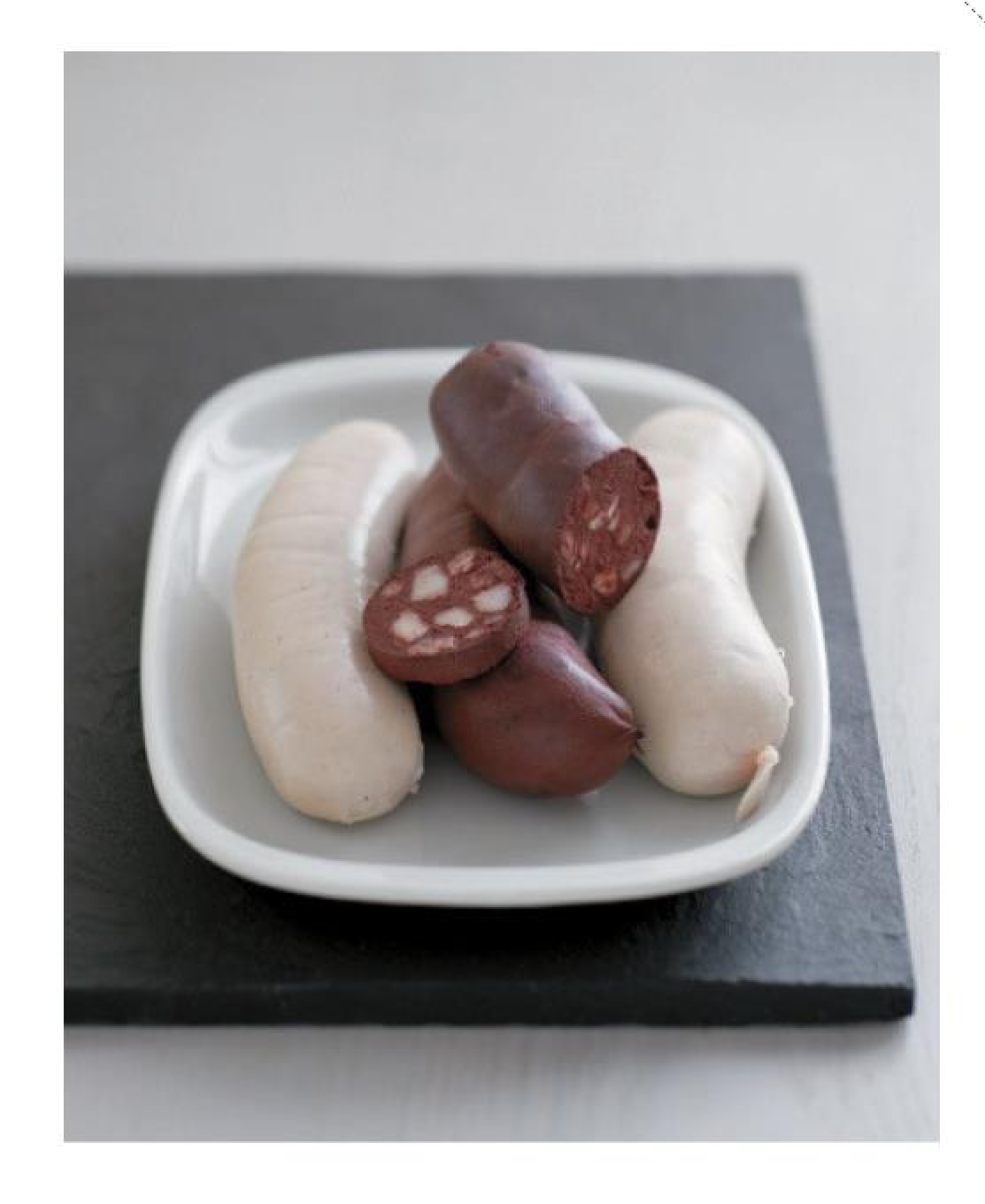
1. Faites tremper la tétine et la fraise pendant 2 heures dans de l'eau fraîche.
2. Après ce temps, ébouillantez la tétine et la fraise pendant 20 minutes. Puis détaillez-les en menus morceaux.
3. Dans une poêle, faites revenir les champignons. Lorsqu'ils ont rendu leur eau, ajoutez les échalotes et le persil. Faites dorer la préparation. Mouillez ensuite avec 1 verre de vin blanc. Salez, poivrez et assaisonnez.
4. Laissez rissoler pendant 5 minutes sur feu doux, puis liez avec les jaunes d'œufs.
5. Entonnez dans les boyaux. Dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y pocher les andouillettes pendant 50 minutes. Laissez-les refroidir dans le bouillon. Faites-les dorer dans du beurre à la poêle avant de servir.





BOUDINS

On croit trop souvent que la confection du boudin est réservée aux charcutiers et autres professionnels. Mais une cuisinière débutante pourra réaliser les recettes qui suivent. La seule difficulté réside dans la mise en boyaux qui peut s'avérer un peu délicate. Nul besoin de matériel particulier : le meilleur entonnoir pour cet usage familial reste la demi-bouteille en plastique. La réussite du boudin est essentiellement liée à la qualité du remplissage. Des boudins trop remplis éclateront à la cuisson et se videront dans le bouillon. Il est donc impératif de toujours laisser un tiers de boyau vide avant de ficeler. La cuisson est identique pour tous les types de boudins : il faut compter 15 à 20 minutes dans un bouillon frémissant non bouillant.



Boudin blanc aux épinards

Préparation : 1 h
Cuisson : 25 min
Conservation : 5 à 6 jours au frais

Pour 25 boudins environ

- 5 gros oignons
- 2 kg de pain blanc rassis
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 kg d'épinards hachés
- 500 g de crème fraîche épaisse
- 2 œufs
- 1 grand verre de rhum ambré
- 2 piments végétariens
- 1/4 de piment oiseau (facultatif)
- 1 tasse de lait
- 1 tasse d'eau
- Huile, beurre
- Sel, poivre
- 2 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

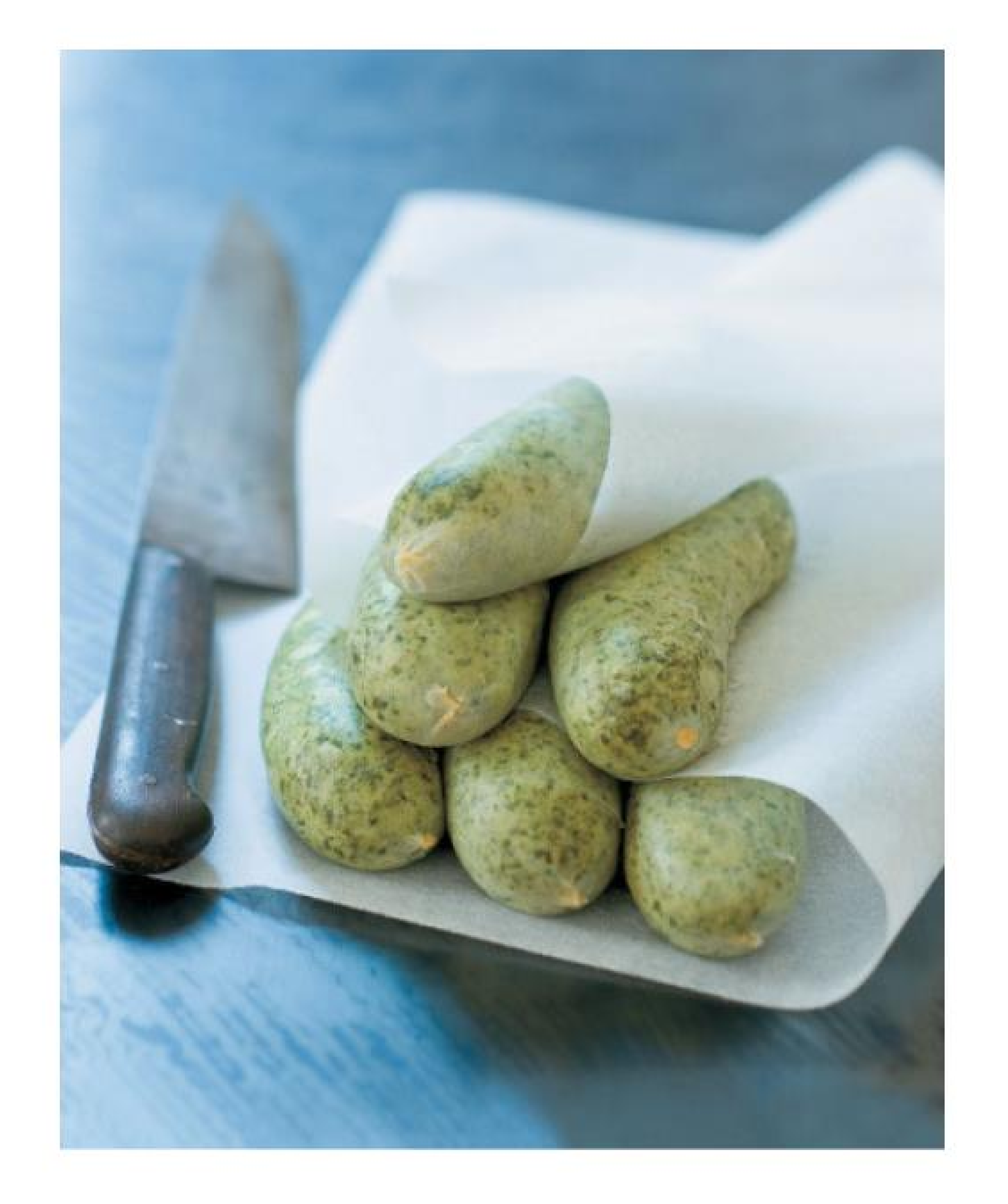
Pour le bouillon

- 2 l de bouillon de bœuf ou de volaille
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre

1. Placez le pain dans un mélange d'eau et de lait.
2. Hachez l'ail, les piments et la ciboulette. Battez les œufs. Hachez les oignons et faites-les revenir à la poêle dans un mélange d'huile et de beurre, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
3. Dans la poêle, ajoutez les épinards aux oignons (si vous optez pour des épinards congelés, ce n'est pas la peine de les faire dégeler avant). Lorsqu'ils sont bien cuits, incorporez le pain essoré et émietté, la ciboulette, l'ail, les piments, le verre de rhum, les œufs et la crème fraîche jusqu'à obtenir un appareil épais mais encore fluide. Salez et poivrez.
4. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant bien à ce qu'un tiers de chaque boudin reste vide pour qu'il n'éclate pas. Piquez les boudins à l'aide d'une aiguille passée à la flamme.
5. Dans un faitout, portez le bouillon à frémissement et faites-y cuire les boudins pendant 15 à 20 minutes. Retirez-les du faitout à l'aide de fourchettes en évitant de les piquer. Faites-les dorer dans du beurre à la poêle avant de servir.

Variante

Vous pouvez remplacer le pain blanc par du pain aux céréales, aux noix, aux graines de sésame, complet, de seigle...



Boudin blanc truffé

Préparation : 45 min

Cuisson : 20 min

Conservation : 1 semaine au frais

Pour 15 boudins

- 1 kg d'oignons
- 150 g de graisse d'oie ou de canard ou de saindoux
- 500 g de lard gras
- 500 g de blanc de poulet
- 250 g de mie de pain blanc
- 3 œufs
- 1/2 l de crème fluide
- 30 g de truffe au naturel
- 1 tasse de lait
- 1 tasse d'eau
- Sel, poivre
- 2 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

Pour le bouillon

- 2 l de bouillon de bœuf ou de volaille
- 1 grosse botte de fines herbes ciselées (ciboulette, persil et estragon)
- Sel, poivre, quatre-épices



1. Placez le pain dans un mélange d'eau et de lait. Hachez le lard et le poulet. Battez les œufs. Coupez la truffe en lamelle en réservant son jus. Dans un saladier, mélangez intimement les viandes, les œufs, la crème, l'assaisonnement, la truffe ainsi que son jus et le pain essoré et émietté.
2. Émincez les oignons et faites-les revenir dans un faitout dans la graisse ou le saindoux, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Versez la préparation sur les oignons et mélangez le tout.
3. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant bien à ce qu'un tiers de chaque boudin reste vide pour qu'il n'éclate pas. Piquez les boudins à l'aide d'une aiguille passée à la flamme.
4. Dans un faitout, portez le bouillon à frémissement et faites-y cuire les boudins pendant 15 à 20 minutes. Égouttez et faites dorer au beurre avant de servir.



Variante

Pour une entrée raffinée, confectionnez des miniboudins avec les mêmes boyaux. Servez-les sur une salade de mâche après les avoir dorés à la poêle.



Boudin noir antillais

Préparation : 1 h

Cuisson : 20 min

Conservation : 8 à 10 jours au frais

Pour 45 petits boudins

- 1/2 l de sang de porc
- 1/2 l d'huile de tournesol ou d'arachide
- 200 g de cives
- 1/2 piment végétarien
- 3 clous de girofle
- 1 petite botte de persil
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 1 baguette rassise
- Sel, poivre
- 2 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

Pour le bouillon

- 2 l de bouillon de bœuf ou de volaille
- 1/2 piment végétarien
- Queues des cives et du persil
- 3 à 4 feuilles de laurier émiettées

1. Mettez la baguette en morceaux à tremper dans de l'eau tiède. Hachez finement les cives et le persil, en réservant les queues pour le bouillon. Dans une poêle, faites revenir les herbes pendant 10 minutes dans un quart de litre d'huile.
2. Dans un grand récipient, placez le sang, les herbes à l'huile et le pain essoré. Mélangez bien. Introduisez la cannelle, les clous de girofle entiers, le demi-piment haché et le quart de litre d'huile restant. Salez et poivrez. Mélangez intimement et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
3. Entonnez la préparation pour former des petits boudins, en veillant bien à ce qu'un tiers des boudins restent vides pour qu'ils n'éclatent pas. Piquez les boudins à l'aide d'une aiguille passée à la flamme.
4. Dans un faitout, portez le bouillon à frémissement. Salez-le modérément. Faites-y cuire les boudins pendant 20 minutes. Si une goutte d'huile perle lorsque vous percez un boudin, ils sont cuits. Sinon, poursuivez la cuisson quelques minutes.

Sangui (boudin noir corse)

Préparation : 1 h

Cuisson : 50 min

Conservation : 5 à 7 jours au frais

Pour 20 boudins

- 500 g de lard
- 1 kg d'oignons
- 2 bottes de blettes
- 1 tasse de feuilles de menthe poivrée
- 1 bol de cerneaux de noix
- 1 l de sang de porc
- Sel, poivre
- 2 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

Pour le bouillon

- 2 l de bouillon de bœuf ou de volaille
- 3 clous de girofle
- Sel, poivre

1. Dans une poêle sans matière grasse, faites rissoler le lard détaillé en petits dés. Hachez les oignons, les blettes et les feuilles de menthe. Mélangez-les au lard et faites cuire doucement pendant 20 minutes. Laissez tiédir. Salez et poivrez abondamment.
2. Ajoutez les cerneaux de noix et versez le sang dans la poêle. Mélangez bien.
3. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant bien à ce qu'un tiers de chaque boudin reste vide pour qu'il n'éclate pas. Piquez les boudins à l'aide d'une aiguille passée à la flamme.
4. Dans un faitout, portez le bouillon à frémissement et faites-y cuire les boudins pendant 20 minutes. Égouttez-les, puis dorez-les à la poêle dans du beurre avant de servir.

Boudin noir périgourdin

Le Périgord, grande région gastronomique, nous offre un boudin agrémenté de fines herbes qui lui confèrent une grande finesse. Traditionnellement, ce boudin se déguste accompagné de pommes de terre sautées dans la graisse d'oie ou de canard.

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h

Conservation : 1 semaine au frais

Pour 30 boudins

- 500 g de lard gras
- 500 g d'oignons
- 1 tête d'ail
- 300 g de panne fraîche
- 3 l de sang de porc
- 1 tasse de fines herbes hachées
- 2 œufs
- Sel, poivre
- 3 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

Pour le bouillon

- 3 l de bouillon de bœuf ou de volaille
- 1 tête d'ail haché

1. Détaillez le lard en petits cubes. Dans une poêle, faites-le rissoler à feu doux sans matière grasse.
2. Émincez les oignons et les gousses d'ail. Ajoutez-les dans la poêle et remuez fréquemment le mélange pendant 20 minutes. Les oignons doivent devenir translucides. Hachez la panne et ajoutez-la au mélange.
3. Au bout de 10 minutes, éteignez le feu, versez le sang et les fines herbes dans la poêle. Salez et poivrez. Incorporez les œufs battus et mélangez bien.
4. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant bien à ce qu'un tiers de chaque boudin reste vide pour qu'il n'éclate pas. Piquez les boudins à l'aide d'une aiguille passée à la flamme.
5. Dans un faitout, portez le bouillon à frémissement et faites-y cuire les boudins pendant 30 minutes.

Variante

Il est aussi possible d'agrémenter ces boudins de petits morceaux de gésiers ou de foies de volaille confits avant de les entonner.



Boudin noir breton

De la crème fraîche pour l'onctuosité et du cidre pour l'indispensable touche bretonne ! N'hésitez pas à employer un vrai cidre fermier qui renforcera le goût fruité de ce boudin.

Préparation : 1 h

Cuisson : 40 min

Conservation : 1 semaine au frais

Pour 30 boudins

- 2 kg de lard, maigre et gras
- 500 g d'oignons
- 3 l de sang de porc
- 1/2 l de cidre brut
- 500 g de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre, quatre-épices
- 3 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

Pour le bouillon

- 3,5 l de bouillon de bœuf ou de volaille

1. Détaillez le lard gras en tous petits cubes. Dans une poêle, faites-les rissoler à feu doux sans matière grasse.
2. Émincez les oignons et ajoutez-les dans la poêle. Laissez-les blondir en mélangeant bien pendant 15 minutes.
3. Versez le sang, le cidre, la crème, les lardons et les oignons cuits dans un grand récipient. Assaisonnez à votre goût. Mélangez bien.



4. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant bien à ce qu'un tiers de chaque boudin reste vide pour qu'il n'éclate pas. Piquez les boudins à l'aide d'une aiguille passée à la flamme.
5. Dans un faitout, portez le bouillon à frémissement. Faites-y cuire les boudins pendant 25 minutes.



Conseil

Ces boudins se servent traditionnellement avec une purée de pommes de terre et une compote épaisse de pommes saupoudrée de cannelle.



Boudin blanc du Mans

Préparation : 1 h

Cuisson : 30 min

Conservation : 6 à 8 jours au frais

Pour 20 boudins

- 1 kg de maigre de porc cuit (poitrine ou rôti)
- 1 kg de gras de porc cuit (lard)
- 300 g de mie de pain blanc rassise
- 1 grand verre de lait
- 1 gros bouquet de persil
- 5 gros oignons blancs
- 4 blancs d'œufs
- Sel, poivre
- Noix de muscade en poudre
- 2 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

Pour le bouillon

- 2 l de bouillon de bœuf ou de volaille
- Tiges du persil

1. Dans un saladier, mettez la mie de pain à tremper dans le lait. Détaillez la viande en petits cubes et hachez-la à la grille fine.
2. Hachez les oignons et ajoutez-les à la mie dans le lait. Hachez les feuilles de persil en réservant les tiges pour le bouillon. Mélangez le tout avec la viande et liez avec les blancs d'œufs. Assaisonnez à votre goût. Vous devez obtenir un appareil coulant.
3. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant bien à ce qu'un tiers de chaque boudin reste vide pour qu'il n'éclate pas. Piquez les boudins à l'aide d'une aiguille passée à la flamme.
4. Dans un faitout, portez le bouillon à frémissement et faites-y cuire les boudins pendant 30 minutes.

Boudin noir du Poitou

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h 30

Conservation : 8 à 10 jours au frais

Pour 30 boudins

- 3 l de sang de porc
- 1 kg d'épinards et de blanc de chicorée
- 4 gros oignons
- 500 g de crème fraîche épaisse
- 1 tasse de mie de pain blanc
- 1 tasse de lait
- 2 cuillerées à café de saindoux
- 1 grand verre d'eau-de-vie
- 1 petit verre d'eau de fleur d'oranger
- Sel, poivre, quatre-épices
- 3 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

Pour le bouillon

- 3 l de bouillon de bœuf ou de volaille

1. Mettez la mie de pain à tremper dans le lait. Lavez les épinards et le blanc de chicorée. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 30 minutes. Égouttez-les et hachez-les finement.
2. Émincez les oignons. Dans une grande poêle, faites-les dorer sur feu doux dans le saindoux : ils ne doivent pas attacher. Ajoutez la verdure et laissez mijoter pendant 15 minutes en tournant fréquemment.
3. Retirez la poêle du feu et ajoutez au mélange le sang, l'eau-de-vie, l'eau de fleur d'oranger, la crème et la mie de pain essorée. Mélangez. Assaisonnez à votre convenance.
4. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant bien à ce qu'un tiers de chaque boudin reste vide pour qu'il n'éclate pas. Piquez les boudins à l'aide d'une aiguille passée à la flamme.
5. Dans un faitout, portez le bouillon à frémissement et faites-y cuire les boudins pendant 45 minutes.

Boudin noir aux magrets de canards fumés

Une recette assez courante semble-t-il dans le Périgord. Les morceaux de magrets subliment et relèvent l'onctuosité du boudin. À servir avec une salade frisée parsemée de pignons de pin et des tranches de pain de campagne grillées, pour un repas entre amis.

Préparation : 45 min

Cuisson : 20 min + 20 min

Conservation : 5 à 6 jours au frais

Pour 20 boudins

- 3 magrets de canards (750 à 900 g)
- 10 échalotes
- 1 botte de persil
- 2 œufs
- 250 g de pain rassis
- 25 cl de lait
- 2 l de sang de porc
- 25 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

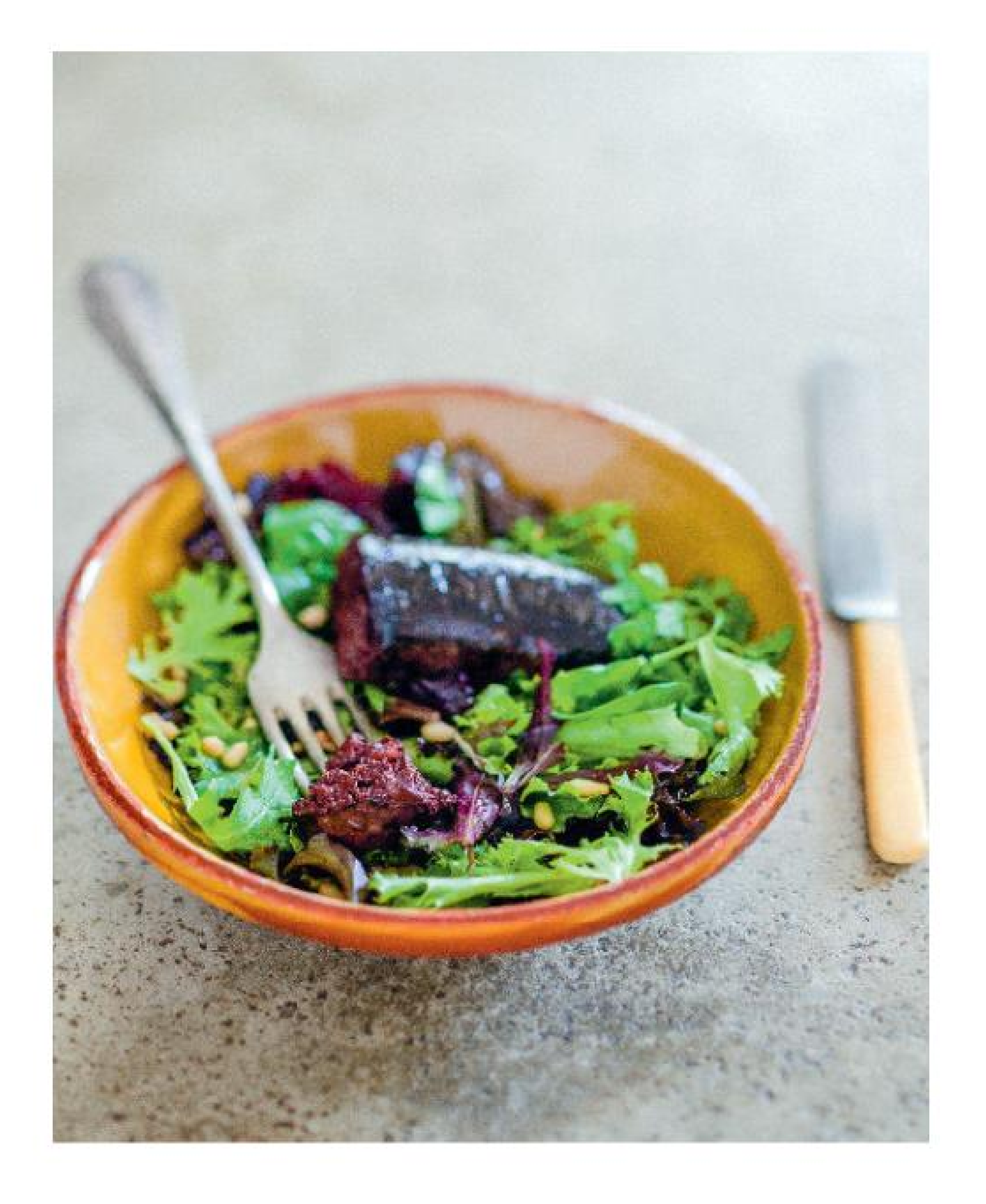
Pour le bouillon

- 2 cubes de bouillon de volaille ou pot- au-feu et bouquet garni (thym, laurier)
- Tiges de persil
- 3 boyaux de porc de taille moyenne
- Ficelle alimentaire

1. Hachez les échalotes et le persil lavé (sans les tiges qui agrémenteront le bouillon). Faites chauffer le beurre et l'huile dans une sauteuse. Jetez-y persil et échalotes, tournez bien pour répartir le gras. Laissez fondre à feu doux.
2. Plongez le pain rassis émietté dans le lait. Laissez gonfler.
3. Détaillez les magrets avec leur peau en petits dés.
4. Essorez le pain, placez-le dans un grand saladier et ajoutez les œufs, les échalotes, le persil et les dés de magrets, mélangez.
5. Délayez progressivement avec le sang de porc. Assaisonnez selon votre goût.
6. Embossez dans les boyaux à l'aide d'une demi-bouteille en plastique en veillant à ce qu'un tiers de chaque boudin reste vide pour qu'il n'éclate pas. Ficelez afin d'obtenir des boudins de 15 cm environ. Piquez-les à l'aide d'une aiguille passée à la flamme.
7. Faites-les pocher 20 minutes dans un bouillon frémissant constitué des cubes fondus dans 1 l d'eau agrémenté du bouquet garni et des tiges de persil.
8. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une aiguille et égouttez.

Conseil

Servez ces boudins avec une salade frisée et ajoutez une bonne pincée de curry en poudre à votre huile d'arachide ou de tournesol au moment de faire votre vinaigrette : celle-ci prendra un bon goût d'huile de noix.



Boudin noir aux châtaignes

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 50 min

Conservation : 5 à 6 jours au frais

Pour 20 boudins

- 1 kg de panne fraîche
- 500 g d'oignons
- 1,5 kg de châtaignes épluchées
- 2 l de sang de porc
- 1/2 l de crème fraîche liquide
- Sel, poivre, quatre-épices
- 2 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

Pour le bouillon

- 2 l de bouillon de bœuf ou de volaille

1. Hachez la panne. Dans une poêle, faites fondre 300 g de panne avec les oignons finement émincés. Quand les oignons sont translucides, ajoutez le reste de panne et laissez-la fondre entièrement.
2. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les châtaignes pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Égouttez-les, laissez-les tiédir, puis réduisez-les en purée grossière à l'aide d'une fourchette.
3. Dans un saladier, mélangez les oignons et la panne, la purée de châtaignes, le sang et la crème fraîche. Remuez bien et assaisonnez à votre goût.
4. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant bien à ce qu'un tiers de chaque boudin reste vide pour qu'il n'éclate pas. Piquez les boudins à l'aide d'une aiguille passée à la flamme.
5. Dans un faitout, portez le bouillon à frémissement et faites-y cuire les boudins pendant 30 minutes.

Boudins blancs aux rillettes de cailles et au cognac

Préparation : 45 min

Cuisson : 1 h 20 + 20 min

Conservation : 3 à 4 jours au frais

Pour 20 boudins

- 4 oignons
- 1 tête d'ail
- 5 grosses tomates
- 2 piments végétariens
- 4 cailles dodues
- 1 petit verre de cognac
- 1 l de vin blanc
- 1 kg de pain blanc rassis
- 25 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

Pour le bouillon

- 2 cubes de bouillon de volaille ou pot- au-feu et bouquet garni (thym, laurier)
- 2 boyaux de porc de taille moyenne
- Ficelle alimentaire

1. Dans une large sauteuse, faites rissoler les oignons pelés et émincés dans le mélange de beurre et d'huile. Ajoutez les cailles entières. Laissez colorer une quinzaine de minutes en tournant bien.
2. Coupez les tomates en huit. Détaillez le piment végétarien en petits morceaux en ayant soin de retirer les graines intérieures. Pelez les gousses d'ail et écrasez-les. Incorporez le tout dans la poêle. Mélangez.
3. Mouillez avec 3/4 l de vin blanc et le cognac. Laissez mijoter à feu doux durant 1 heure. Le liquide doit réduire des 2/3. Éteignez le feu, laissez refroidir en plaçant les cailles dans une assiette.
4. Immergez le pain rassis dans un petit saladier d'eau.
5. Effilochez la chair des cailles et découpez- la en petits dés. Écrasez le contenu de la marmite à l'aide d'un écrase-purée. Ajoutez la chair des cailles puis le pain essoré. Assaisonnez selon votre goût.
6. Embossez dans les boyaux à l'aide d'une demi-bouteille en plastique. Ficelez afin d'obtenir des boudins de 15 cm environ.
7. Faites-les pocher 20 minutes dans un bouillon frémissant constitué d'un cube fondu dans 1 l d'eau, du 1/4 l de vin blanc restant et d'un bouquet garni.

Conseil

Le piment végétarien, doux au goût, ne doit pas être confondu avec le piment oiseau à la force redoutable. Vous pouvez tout à fait utiliser des cailles surgelées pour cette recette.

CONFITS

Les graisses d'oie ou de canard et le saindoux entrent largement dans la préparation des recettes suivantes. Ces ingrédients sont disponibles dans le commerce, mais vous pouvez aussi les obtenir en faisant doucement cuire des morceaux d'oie, de canard ou de porc. Les graisses se liquéfient en fondant et il suffit alors de les filtrer pour éliminer les impuretés. En bocaux, ils se conservent pendant des mois.



Confit de canard

Henri IV était un grand amateur de volailles : outre la poule au pot, qu'il recommandait sur chaque table du dimanche, il imposa les confits lors des banquets royaux. La viande de canard, ainsi conservée pour des besoins utilitaires, sortit alors de son contexte campagnard et devint synonyme de raffinement et de gourmandise.

Préparation : 2 h

Repos : 24 h

Cuisson : 2 h 45

Conservation : 15 jours au frais, recouvert de sa graisse

Pour 8 personnes

- 2 beaux canards gras plumés
- Gros sel
- 1 branche de thym
- 5 feuilles de laurier
- 500 g de graisse de canard (ou d'oie)

1. La veille, prélevez les cuisses et les magrets des canards. Frottez-les avec le gros sel. Disposez-les dans un saladier (en grès de préférence) et réservez-le au frais pendant 24 heures.
2. Récupérez le gras des canards restant sur les carcasses, faites-le fondre pendant quelques minutes dans une cocotte sur feu très doux. Lorsque la graisse est entièrement liquide, filtrez-la dans un chinois ou une passoire fine afin d'éliminer les petits morceaux de viande et les impuretés. Remettez-la dans la cocotte et laissez refroidir.
3. Le jour même, rincez les morceaux de viande sous l'eau tiède et essuyez-les bien.
4. Dans une cocotte, faites chauffer la graisse que vous aurez éventuellement complétée de graisse de canard ou d'oie : elle doit recouvrir totalement cuisses et magrets. Plongez la viande dans la graisse chaude, ajoutez le thym et le laurier et laissez cuire à tous petits bouillons pendant 2 h 30 environ.
5. Égouttez les morceaux de canard. Filtrez la graisse pour en éliminer les impuretés et conservez-la en bocal (au frais ou non) pour une utilisation ultérieure.

Conseil

Pour vérifier la cuisson, il suffit de planter une lame qui doit s'enfoncer facilement dans la viande. Le jus qui s'échappe doit être clair.



Confit d'oie

Préparation : 1 h 35

Repos : 24 h

Cuisson : 2 h 30

Conservation : 15 jours au frais, recouvert de sa graisse

Pour 8 à 10 personnes

- 1 oie plumée de 3 kg environ
- 3 kg de graisse d'oie
- Gros sel
- 20 grains de poivre noir ou blanc
- 1 tête d'ail
- 5 feuilles de laurier

1. La veille, découpez l'oie en quatre morceaux et retirez la carcasse sans déchirer la peau. Prélevez les cuisses, les magrets, le cou et les ailes. Frottez-les avec le gros sel et mettez-les à macérer au frais pendant 24 heures.
2. Le jour même, faites chauffer doucement la graisse dans une cocotte. Essuyez chaque morceau et placez-les dans la cocotte : ils doivent tous être immergés. Ajoutez les grains de poivre, le laurier et les gousses d'ail non épluchées dans une mousseline nouée.
3. Laissez cuire en remuant de temps à autre à la cuillère en bois. Au bout de 2 h 30, vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe qui doit traverser la chair sans résistance. Égouttez soigneusement les morceaux de viande. Filtrez la graisse pour en éliminer les impuretés et conservez-la en bocal (au frais ou non) pour une utilisation ultérieure.
4. Faites dorer les viandes à la poêle sans ajouter de gras avant de servir.

Confit de poulet fermier

Préparation : 1 h 30

Repos : 24 h

Cuisson : 2 h

Conservation : 15 jours au frais, recouvert de sa graisse

Pour 8 personnes

- Un gros poulet fermier de 3 kg
- 2 kg de graisse d'oie ou de canard
- Gros sel
- 5 feuilles de laurier
- Poivre

1. La veille, découpez le poulet en morceaux. Frottez-les de gros sel et mettez-les à macérer au frais dans un grand récipient pendant 24 heures avec le poivre et le laurier.
2. Le jour même, faites fondre la graisse d'oie ou de canard dans une cocotte sur feu doux.
3. Immergez-y les morceaux de poulet essuyés. Laissez cuire pendant environ 2 heures à partir de la reprise de l'ébullition. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe qui doit traverser la chair sans résistance.
4. Égouttez soigneusement les morceaux de viande. Filtrez la graisse pour en éliminer les impuretés et conservez-la en bocal (au frais ou non) pour une utilisation ultérieure.

Confit de lapin

Préparation : 50 min

Repos : 6 h

Cuisson : 1 h 30

Conservation : 15 jours au frais, recouvert de sa graisse

Pour 8 personnes

- 4 cuisses et 4 râbles de lapin
- 1,5 kg de graisse d'oie ou de canard ou de saindoux
- 2 cuillerées à soupe de gros sel
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 5 feuilles de laurier
- Poivre concassé

1. Frottez énergiquement les morceaux de lapin avec les gousses d'ail.
2. Mélangez le gros sel, le poivre, le thym et le laurier émiettés. Frottez de nouveau la viande avec cette mixture, puis placez le tout au frais pendant 6 heures environ.
3. Dans une cocotte, mettez la graisse à fondre doucement. Essuyez les morceaux de lapin. Plongez-les dans la graisse et faites cuire à petits bouillons pendant 1 h 30. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe qui doit traverser la chair sans résistance. Égouttez soigneusement les morceaux de viande.

Confit de porc

Préparation : 30 min

Repos : 2 h

Cuisson : 1 h 30

Conservation : 15 jours au frais, recouvert de sa graisse

Pour 8 personnes

- 1,5 kg de rôti de porc
- 1 kg de saindoux
- 1 tête d'ail
- 2 oignons
- Gros sel
- 1 branche de thym
- 5 feuilles de laurier
- Poivre

1. Détaillez la viande en gros cubes. Piquez-la de gousses d'ail pelées et frottez-la avec du gros sel. Puis placez-la au frais pendant 2 heures.
2. Dans une cocotte, mettez le saindoux à fondre doucement. Émincez les oignons et faites-les dorer dans la graisse pour l'aromatiser, puis égouttez-les.
3. Immergez la viande dans la graisse. Ajoutez le thym et le laurier. Faites cuire à petits bouillons pendant 1 h 30 environ. Dès qu'ils sont tendres, égouttez soigneusement les morceaux de viande.

Gésiers confits

Préparation : 45 min

Repos : 24 h

Cuisson : 1 h 30

Conservation : 15 jours au frais, recouvert de sa graisse

Pour 6 personnes

- 1 kg de gésiers de volaille
- 800 g de graisse d'oie ou de canard
- Gros sel
- 5 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 10 feuilles de laurier

1. Nettoyez minutieusement chaque gésier : décollez les parties grasses, enlevez la poche à cailloux et décollez la fine pellicule jaune qui adhère au gésier, car elle peut donner à la viande un goût amer. Placez les gésiers dans un grand saladier, recouvrez-les de gros sel et réservez au frais jusqu'au lendemain.
2. Après ce temps, dessalez les gésiers en les rinçant abondamment, séchez-les un par un avec du papier absorbant. Émiettez grossièrement les feuilles de laurier et frottez-en la viande.
3. Dans une cocotte, mettez la graisse à fondre doucement. Lorsqu'elle est liquide, immergez les gésiers, les gousses d'ail non épluchées et les branches de thym.
4. Portez le tout à frémissement en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois pour éviter que cela n'attache. Laissez cuire pendant 1 h 30. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe qui doit traverser la chair sans résistance. Égouttez soigneusement les gésiers.



Foies de volailles confits

Préparation : 15 min

Repos : 2 h

Cuisson : 40 min

Conservation : 8 jours au frais, recouvert de leur graisse

Pour 6 personnes

- 600 g de foies de poulet ou de canard
- 500 g de graisse de canard ou d'oie
- 1 poignée de gros sel
- 1 branche de thym
- 5 feuilles de laurier

1. Dénervez délicatement chaque foie et enlevez les parties grasses du milieu.
2. Placez les foies dans un plat creux, saupoudrez-les du thym et du laurier émiettés, recouvrez-les grossièrement avec le sel. Réservez au frais pendant 2 heures.
3. Dans une cocotte, mettez la graisse à fondre doucement. Rincez doucement chaque foie afin qu'il ne s'abîme pas, séchez-le sur du papier absorbant. Immergez-les dans la cocotte.
4. Lorsque la graisse frémit, comptez 40 minutes de cuisson. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe qui doit traverser la chair sans résistance ; le liquide qui s'échappe ne doit pas être rosé. Égouttez soigneusement les foies.



JAMBONS, JAMBONNEAUX, ROULÉS

et POITRINES FUMÉES

Le jambon, cuisse du cochon, est le morceau noble par excellence. Fumé ou seulement cuit dans un bouillon aromatisé, il a participé à la renommée de diverses régions qui maintiennent jalousement un savoir-faire ancestral. Le jambonneau ou jarret est le morceau situé sous la cuisse ou la patte avant.



Poitrine fumée

Appelée aussi ventrèche, la poitrine est un morceau plat qui se fume aisément. Il est ensuite facile d'en découper de larges tranches au fur et à mesure des besoins. On obtient les lardons en taillant en dés la chair désossée et débarrassée des morceaux de cartilage.

Salage : 15 jours
Dessalage : 24 h
Fumage : 24 h
Affinage : 1 mois
Conservation : 2 mois dans son linge, dans un endroit sec et frais

Pour 1 poitrine

- 1 morceau de poitrine de porc de 2 à 3 kg

Pour la saumure

- 2 kg de gros sel
- 500 g de sucre roux en poudre
- 1 poignée d'herbes de Provence

1. Mélangez les ingrédients de la saumure dans un plat creux. Placez-y la poitrine en la recouvrant bien. Réservez dans une pièce fraîche pendant 15 jours.
2. Après ce temps, rincez abondamment la viande, puis immergez-la pendant 24 heures dans de l'eau froide pour la dessaler.
3. Épongez la viande, puis suspendez-la durant 24 heures dans un fumoir alimenté en bois ou en sciure de hêtre.
4. Enfin, enveloppez-la dans un linge bien serré et mettez-la à sécher pendant 1 mois dans un endroit frais et aéré.

Conseil

Ainsi préparée, cette poitrine se conserve des semaines dans son linge et constitue une base idéale pour la soupe aux choux.



Jambon fumé façon Bayonne

Salage : 2 semaines

Séchage : 1 semaine

Fumage : 24 h

Affinage : 9 à 12 mois

Conservation : 1 à 2 mois dans un sac à jambon

Pour 10 à 15 personnes

- 1 gros jambon d'au moins 10 kg

Pour la saumure

- 3 kg de gros sel
- 500 g de sucre roux
- Herbes de Provence

1. Préparez la saumure sèche, frottez-en le jambon en insistant sur le creux de l'os. Réservez-le au frais enduit de la saumure pendant 2 semaines.
2. Après ce temps, rincez abondamment le jambon et essuyez-le soigneusement.
3. Mettez-le à sécher une semaine dans un endroit aéré.
4. Épongez la viande, puis suspendez-la durant 24 heures dans un fumoir alimenté en bois ou en sciure de hêtre.
5. Enfin, accrochez le jambon dans une pièce aérée et sèche pour l'affiner pendant au moins 9 mois.

Jambon à l'os

Salage : 15 jours

Dessalage : 24 h

Fumage : 24 h

Cuisson : 5 à 6 h

Conservation : 8 à 10 jours au frais

Pour 12 à 15 personnes

- 1 gros jambon de 10 à 12 kg

Pour la saumure

- 4 kg de gros sel
- 1 kg de cassonade
- 1 petite poignée de graines de coriandre
- 1 louche d'herbes de Provence

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 1 l d'eau
- 3 carottes
- 3 oignons
- 1 poireau
- 1 petite botte de persil
- 2 branches de thym

1. Dans une très grande marmite, faites fondre le sel et le sucre dans 20 à 25 litres d'eau chaude. Ajoutez les épices et aromates. Mélangez bien.
2. Versez cette préparation sur le jambon placé dans un grand bac. Réservez dans une pièce fraîche pendant 15 jours.
3. Après ce temps, rincez abondamment le jambon, puis immergez-le pendant 24 heures dans de l'eau froide pour le dessaler.
4. Épongez la viande, puis suspendez-la durant 24 heures dans un fumoir alimenté en bois ou en sciure de hêtre.
5. Dans une grande marmite, faites un court-bouillon avec tous les ingrédients. Faites-y cuire le jambon à petits bouillons pendant 5 à 6 heures selon son poids.
6. Égouttez-le, puis passez-le éventuellement sous le gril pour faire rôtir sa peau si vous le servez aussitôt.

Lard et petit salé

Salage : 5 jours

Dessalage : 24 h

Cuisson : 2 à 3 h

Conservation : 8 jours au frais

Pour 8 à 10 personnes

- 3 à 4 kg de viande de porc (palette, queue, poitrine...)

Pour la saumure

- 2 kg de gros sel
- 500 g de sucre roux
- Herbes de Provence

Pour le bouillon

- 2 l de bouillon de bœuf ou de volaille
- 2 oignons piqués de 3 clous de girofle

1. Placez les viandes dans la saumure sèche faite de sel, de sucre et d'épices. Laissez-la mariner pendant 5 jours minimum.
2. Après ce temps, rincez abondamment les viandes, puis immergez-les pendant 24 heures dans de l'eau froide pour les dessaler.
3. Dans un faitout, faites un bouillon frémissant et faites-y cuire les viandes pendant 2 à 3 heures. Égouttez-les et servez.

Épaule roulée

Cette recette typiquement paysanne illustre à la perfection le besoin de nos aïeux de conserver la viande et de la découper au fur et à mesure des besoins. Simplement tranchée, délicieusement épicée, cette épaule constitue la base de nombreux repas.

Salage : 10 jours
Dessalage : 24 h
Fumage : 24 h
Affinage : 1 à 3 mois
Conservation : 1 à 2 mois roulée dans un torchon dans un endroit frais et sec

Pour 10 personnes

- 2 belles épaules de porc désossées
- Quatre-épices
- Sel, poivre

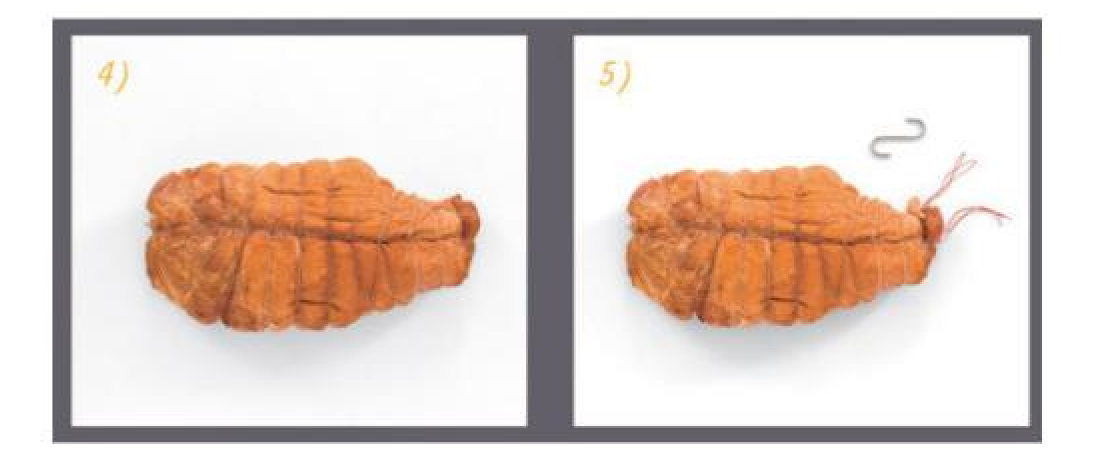
Pour la saumure

- 1 l de vin blanc
- 3 kg de gros sel
- 600 g de sucre roux
- Herbes de Provence
- Graines de coriandre
- Poivre en grains

1. Salez, poivrez et épicez généreusement chaque épaule. Roulez-les séparément en serrant bien et ficelez.
2. Dans un grand récipient, préparez une saumure liquide en mélangeant les ingrédients avec de l'eau bien chaude. Plongez-y les épaules et réservez au frais pendant 10 jours.
3. Après ce temps, rincez abondamment la viande, puis immergez-la pendant 24 heures dans de l'eau froide pour la dessaler.



4. Épongez la viande, puis suspendez-la durant 24 heures dans un fumoir alimenté en bois ou en sciure de hêtre.
5. Enfin, accrochez les épaules dans un endroit frais et aéré et laissez-les sécher pendant 1 à 3 mois.



Variante

Cette épaule tranchée sera parfaite dans une garbure ou une soupe au chou.



Jambonneaux salés

Gargantua se régalait paraît-il de jambonneaux qu'il croquait en hors-d'œuvre... Pour cette recette, choisissez des pièces de 400 à 500 g, plus charnues que les plus petites et moins gélatineuses que les plus grosses.

Salage : 10 jours
Dessalage : 24 h
Cuisson : 2 à 3 h
Conservation : 8 jours au frais

Pour 8 personnes

- 4 jambonneaux de 400 g environ

Pour la saumure

- 3 kg de gros sel
- 600 g de sucre roux
- Herbes de Provence
- Poivre en grains

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc
- 1 l d'eau
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 poireau
- Thym, laurier, coriandre en grains

1. Mélangez les ingrédients de la saumure dans un plat creux. Placez-y les jambonneaux et couvrez-les avec la saumure. Réservez-les dans une pièce fraîche pendant 10 jours.
2. Après ce temps, rincez abondamment la viande, puis immergez-la pendant 24 heures dans de l'eau froide pour la dessaler.
3. Dans un faitout, faites un bouillon avec le vin, les légumes émincés et les aromates. Faites-y cuire les jambonneaux pendant 2 à 3 heures. Égouttez, puis servez.

Variante

Après la cuisson, badigeonnez les jambonneaux de miel et faites-les caraméliser sur toutes leurs faces sous le gril du four.



RILLETTES

et RILLONS

Alors que dans les confits la viande maigre cuite dans la graisse reste entière, pour les rillettes, maigre et gras mijotent longuement jusqu'à fondre l'un avec l'autre.



Rillettes du Mans

Préparation : 45 min

Cuisson : 5 h 15

Conservation : 3 à 4 semaines au frais, couvertes de graisse

Pour 12 personnes

- 600 g d'échine de porc
- 600 g de palette de porc
- 1 kg de poitrine de porc
- 500 g de lard gras
- 300 g de panne fraîche
- Gros sel, poivre

1. Détaillez les viandes en petits cubes en séparant le gras du maigre.
2. Dans une cocotte à fond épais, faites fondre à feu doux la panne avec un verre d'eau. Lorsqu'elle est liquide, ajoutez progressivement les cubes de viande maigre. Laissez-les rissoler pendant 15 minutes à feu plus vif.
3. Couvrez ensuite avec le reste du gras. Au bout de 1 heure environ, toute la graisse a fondu et recouvre les viandes, ainsi que le jus. Salez, poivrez et mélangez bien. Baissez le feu et laissez mijoter encore 4 heures en vérifiant régulièrement l'homogénéité de la cuisson.
4. Égouttez soigneusement les viandes en réservant la graisse. Disposez-les dans un grand saladier et écrasez-les à l'aide d'une fourchette.
5. Versez doucement le jus et la graisse encore liquéfiés en tournant afin de mélanger intimement l'ensemble. Laissez refroidir pendant 10 minutes. Versez les rillettes dans des terrines ou des pots en grès. Couvrez d'une fine pellicule de graisse.



Rillettes de canard

Préparation : 40 min

Cuisson : 3 h

Conservation : 3 à 4 semaines au frais, couvertes de graisse

Pour 8 personnes

- 1 beau canard gras
- 250 g de graisse de canard
- 2 échalotes émincées
- 1/4 l de bouillon de volaille bien corsé
- 1 branche de thym
- 6 feuilles de laurier
- Sel, poivre

1. Découpez le canard en morceaux en détachant le plus possible de chair de la carcasse et en découpant la peau en lanières.
2. Dans une cocotte à feu doux, faites rissoler les échalotes dans la graisse de canard. Ajoutez ensuite les morceaux de viande, les aromates et la peau. Mouillez avec le bouillon. Salez et poivrez. Laissez cuire pendant 3 heures à feu très doux.
3. Après ce temps, égouttez les morceaux de canard. Désossez-les et effilochez-les dans un saladier. Retirez les restes de peau non fondus. Mélangez vigoureusement la viande effilochée à la graisse liquide.
4. Laissez tiédir, puis versez la préparation dans des bocaux ou des terrines. Couvrez d'une fine pellicule de graisse.

Rillettes de lapin

Préparation : 40 min

Cuisson : 2 h 30

Conservation : 2 mois, couvertes de saindoux

Pour 10 personnes

- 1 gros lapin
- 600 g de lard gras
- 2 oignons émincés
- 1 bonne pincée de noix de muscade
- 1 branche de thym
- 5 feuilles de laurier
- Sel, poivre
- 1 l de bouillon de volaille bien corsé

1. Découpez le lard gras et le lapin en morceaux avec les os.
2. Mettez-les dans une cocotte avec les oignons et le bouquet garni. Salez et poivrez. Mouillez avec le bouillon et laissez cuire à petit feu pendant 2 heures en remuant de temps à autre.
3. Récupérez les morceaux de lapin, désossez-les et remettez-les dans la cocotte. Effilochez également les morceaux de lard. Faites-les cuire à nouveau pendant 30 minutes.
4. Laissez tiédir, puis versez dans des bocaux ou des terrines avec une louche. Couvrez d'une fine pellicule de graisse.

Rillettes à l'ancienne

Nées d'une volonté de conserver des viandes, les rillettes sont citées par écrit, pour la première fois, en 1480.

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 h

Conservation : 3 à 4 semaines au frais, couvertes de graisse

Pour 13 personnes

- 2 kg de poitrine de porc fraîche
- 1 jarret de porc
- 2 kg de panne de porc
- 1 petit verre d'eau-de-vie
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 branche de céleri
- 5 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 5 feuilles de laurier
- Sel, poivre

1. Détaillez la panne en gros dés et mettez-la à fondre avec un verre d'eau dans une grande cocotte à feu doux. Pendant ce temps, détaillez la poitrine en lanières rectangulaires, grattez les carottes et coupez-les en rondelles, émincez les oignons.
2. Mettez le tout dans la cocotte avec le jarret, le céleri, les gousses d'ail épluchées, le thym et le laurier. Salez et poivrez. Remuez doucement jusqu'à ce que l'ébullition reprenne. Laissez cuire pendant 5 heures. Ajoutez de l'eau si nécessaire.



3. Après ce temps, égouttez le jarret, désossez-le et réduisez sa chair en miettes. Égouttez les morceaux de poitrine et retirez les cartilages. Remettez les viandes dans la cocotte. Mélangez-les intimement en ajoutant le verre d'eau-de-vie.
4. Laissez tiédir, puis versez la préparation dans des pots en grès ou des bocaux. Couvrez d'une fine pellicule de graisse.



Variante

Si vous souhaitez des rillettes plus consistantes, laissez la chair du jarret en petits cubes.



Rillons d'Angers

Préparation : 20 min

Repos : 5 h

Cuisson : 3 h

Conservation : 1 à 2 mois dans des pots en grès

Pour 12 personnes

- 2,5 kg de poitrine de porc fraîche
- 2 kg de panne de porc
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- 1 branche de thym
- Gros sel, poivre

1. Détaillez la poitrine en rectangles de 6 cm sur 10 cm. Frottez-les d'un mélange de gros sel, de thym, de muscade et de poivre sur chaque face. Réservez au frais pendant 5 heures.
2. Coupez la panne en petits dés et faites-la fondre à feu doux dans une cocotte à fond épais. Essuyez soigneusement les rectangles de poitrine et immergez-les dans la graisse fondue. Laissez cuire pendant 3 heures.
3. Après ce temps, égouttez les rillons et laissez-les refroidir. Consommez-les immédiatement froids ou rangez-les dans des pots en grès et couvrez-les de graisse encore tiède, qui les protégera de la lumière en durcissant.

Rillettes de Tours

Préparation : 30 min

Cuisson : 4 h

Conservation : 3 à 4 semaines au frais, couvertes de graisse

Pour 10 personnes

- 600 g de panne
- 2 kg d'échine de porc fraîche
- 1 branche de thym
- 5 feuilles de laurier
- Sel, poivre

1. Détaillez la panne en petits cubes et faites-la fondre avec un grand verre d'eau dans une cocotte à fond épais. Pendant ce temps, coupez l'échine en petites lanières dans le sens des fibres.
2. Plongez les lanières dans la panne. Ajoutez le laurier et le thym. Salez et poivrez. Réduisez le feu afin que la graisse frémisse juste et maintenez cette température pendant 4 heures.
3. Lorsque la viande est bien colorée et qu'elle s'effrite, retirez le bouquet garni. Enlevez le surplus de graisse qui recouvre la viande et laissez refroidir. Versez la préparation dans des bocaux ou des petites terrines. Couvrez d'une fine pellicule de graisse. Mettez au frais.

Rillons à l'ancienne

Préparation : 15 min

Repos : 3 h

Cuisson : 3 h

Conservation : 8 à 10 jours au frais

Pour 10 personnes

- 2,5 kg de poitrine de porc fraîche
- 1,5 kg de saindoux
- 1 grand verre de cognac ou d'armagnac
- 1 branche de thym
- 5 feuilles de laurier
- Sel, poivre

1. Coupez la poitrine en cubes de 6 cm de côté. Placez-les dans un saladier, versez l'alcool et mélangez bien. Réservez au frais pendant 3 heures.
2. Dans une cocotte à feu doux, faites fondre le saindoux. Ajoutez le thym, le laurier puis la viande et complétez avec de l'eau afin qu'elle soit totalement immergée. Salez et poivrez. Laissez cuire pendant 3 heures à petit feu.
3. Après ce temps, égouttez les rillons et servez-les encore tièdes.

Rillons de Tours

Ces morceaux de poitrine sont longuement confits dans un bouillon très épicé avant d'être caramélisés, ce qui leur apporte cette teinte brune et ce fondant. Traditionnellement préparés lors de l'abattage du cochon, les rillons permettaient de conserver des morceaux de viande à consommer froids ou réchauffés à la poêle.

Préparation : 25 min
Repos : 4 h
Cuisson : 2 h
Conservation : 2 à 3 semaines au frais

Pour 8 à 10 personnes

- 2 kg de poitrine de porc fraîche
- 1,5 kg de saindoux
- 1 oignon
- 5 gousses d'ail
- 5 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillerée à café de quatre-épices
- 1 branche de thym
- 5 feuilles de laurier
- Gros sel

1. Coupez la poitrine en cubes de 6 cm de côté. Frottez-les avec le sel. Placez-les dans un saladier et réservez-les au frais pendant 4 heures.
2. Dans une cocotte à feu doux, faites fondre 500 g de saindoux. Essuyez soigneusement la viande et faites-la revenir dans le saindoux sur toutes ses faces.
3. Ajoutez l'ail en chemise, l'oignon entier, le thym, le laurier, les quatre-épices et le saindoux restant. Couvrez avec 30 cl d'eau et laissez cuire à petits bouillons pendant 1 h 30. Dégraissez le surplus qui affleure.
4. Dans une casserole, faites un caramel avec le sucre à peine mouillé d'eau. Versez-le sur les rillons, remuez bien et laissez mijoter encore 15 minutes.
5. Égouttez les rillons et laissez-les refroidir. Consommez-les immédiatement froids ou rangez-les dans des pots en grès et couvrez-les de graisse encore tiède.

Conseil

Le bouillon restant peut agrémenter de façon originale un potage ou l'eau de cuisson d'un riz basmati.



SAUCISSES

et SAUCISSONS

Même si l'on trouve mention de saucisses et autres estomacs farcis de viande dans les récits d'Homère plus de 700 ans avant Jésus-Christ, il semblerait qu'à l'origine les Romains eurent l'idée de fractionner la viande hachée dans des portions d'intestin de porc afin de faciliter le transport et la conservation des repas des légionnaires. Belle idée qui évolua magnifiquement avec le temps et qui permit à chaque contrée ou presque de développer un produit local incontournable.

En France, c'est au Moyen Âge que la saucisse gagna ses lettres de noblesse. Enrichie d'aromates et autres épices rapportées à grand prix d'Orient, elle restait l'apanage des tables des nantis. Mais les revendications de différentes corporations, bouchers, oyers (rôtisseurs et vendeurs d'oies) et pâtissiers, les conduisirent à élaborer en 1475 une charte définissant la base du métier de charcutiers saulcisseurs. Ceux-ci dépendaient néanmoins des bouchers, seuls habilités à leur vendre la viande de porc.

La date du 18 juillet 1815 fut marquante dans l'émancipation de cette « confrérie » puisque Louis XII l'autorisa à ne plus dépendre des bouchers pour l'acquisition de sa viande.

Grâce au terroir, chaque région transmit et élabora un savoir-faire qui rendit définitivement célèbres diots, chipolatas, crépinettes, figatelles, saucisses de Montbéliard, Morteau...



Recette de base
Chair à saucisse

Il n'y a rien de plus facile que de faire des saucisses. La méthode est la même que celle du boudin, il faut embosser des « menus » ou intestins de porc, seule la préparation est différente. La base commune de chacune des recettes suivantes est la chair à saucisse. Vous pouvez indifféremment vous la procurer chez votre charcutier, voire, au rayon surgelé des grandes surfaces. Dans ce cas, laissez-la décongeler suivant les conseils donnés. Contrairement aux boudins, veillez à bien remplir les boyaux car la viande ne gonflera pas à la cuisson.

Préparation : 1 h

Conservation : 1 semaine au frais

Pour 3 kg de chair à saucisse

- 2 kg de maigre de porc (gorge, épaule, chutes diverses)
- 1 kg de gras de porc
- 90 g de sel
- 15 g de poivre
- 15 g de sucre en poudre
- 12 g de quatre-épices
- 15 g de salpêtre

1. Détaillez les viandes en cubes, puis hachez-les à la grille moyenne.
2. Dans un grand saladier, ajoutez tous les assaisonnements et malaxez bien à la main.

Saucisse aux épinards

Préparation : 1 h

Cuisson : 35 min

Conservation : 5 à 6 jours au frais

Pour 15 saucisses environ

- 1,5 kg de chair à saucisse (voir recette)
- 500 g d'épinards frais
- 250 g de foies de volaille
- 1 petit verre de cognac
- 2 échalotes
- 1 noix de beurre
- 1 grand bol de chapelure
- Sel, poivre, thym en poudre
- 2 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

1. Dénervez les foies de volaille et émincez-les. Dans une poêle, faites-les revenir pendant 5 minutes dans du beurre en veillant à ce qu'ils restent rosés.
2. Hachez les échalotes. Lavez et équeutez les épinards, séchez-les et faites-les fondre dans une cocotte. Ajoutez les échalotes et faites dorer pendant 10 minutes.
3. Hors du feu, coupez grossièrement les épinards dans la cocotte.
4. Dans un saladier, mélangez les échalotes et les épinards à la chair à saucisse. Ajoutez l'alcool, les foies et une grosse pincée de thym. Salez et poivrez.
5. Entonnez la préparation dans le boyau. Faites des saucisses de 20 cm environ. Nouez-les avec de la ficelle alimentaire, en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucisses. Aplatissez les saucisses et enrobez-les de chapelure. Enfin, faites-les rissoler dans une poêle.

Saucisse de Morteau

La « Belle de Morteau » est traditionnellement fumée au moins 48 heures dans un « tuyé », un fumoir local utilisant les sciures de résineux et de genévrier.

Préparation : 1 h 30

Étuvage : 24 h

Fumage : 48 h

Séchage : 2 à 3 jours

Conservation : 1 à 2 mois dans la cendre

Pour 18 saucisses environ

- 2 kg de viande maigre de porc
- 1,5 kg de lard gras de porc
- 1,5 kg de poitrine de porc
- 1 cuillerée à café de salpêtre
- 100 g de sel
- 15 g de poivre
- 25 g de quatre-épices
- 25 g de cumin
- 4 échalotes
- 2 à 3 gousses d'ail
- 2 boyaux de bœuf ou de mouton d'au moins 55 mm de diamètre et de 3,5 à 4 m de long pour entonnage

1. Détaillez le maigre et la poitrine de porc en cubes, puis hachez-les à la grosse grille. Hachez menu les échalotes. Dans un saladier, incorporez les échalotes à la viande ainsi que les aromates. Salez et poivrez. Hachez finement le lard et ajoutez-le à la préparation. Mélangez intimement.
2. Entonnez les saucisses dans les boyaux de bœuf en les ficelant tous les 15 ou 20 cm et en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucisses.
3. Accrochez les saucisses dans une pièce chaude (20 °C) et aérée pour les laisser étuver pendant 24 heures.
4. Après ce temps, placez les saucisses dans un fumoir pendant 48 heures, en utilisant des sciures de genévrier et de résineux afin d'obtenir le petit goût particulier de cette saucisse.
5. Faites sécher les saucisses pendant 2 à 3 jours à l'air libre, puis conservez-les dans la cendre.

Conseil

Cette saucisse est un élément incontournable de la potée de Franche-Comté, au même titre que le lard salé, la palette et la poitrine fumée.



Saucisse truffée

Préparation : 45 min

Repos : 5 h

Cuisson : 1 h

Conservation : 5 à 6 jours au frais

Pour 10 saucisses environ

- 2 kg de maigre de porc
- 1 kg de lard gras
- 4 échalotes
- 1 grosse truffe au naturel
- 1 cuillerée à café rase de sel fin
- 1/2 cuillerée à café de poivre moulu
- 1 pointe de noix de muscade râpée
- 2 grands verres de vin blanc (pour la cuisson)
- 1 boyau de porc de taille moyenne pour entonnage

Pour la marinade

- 1 grand verre de cognac ou d'armagnac
- 1 grand verre de vin blanc sec
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier

1. Détaillez les viandes en cubes.
2. Dans un saladier, faites une marinade et mettez-y la viande. Placez au frais pendant 5 heures. Après ce temps, égouttez la viande et réservez le jus de marinade.
3. Hachez le maigre de porc à la grille moyenne, puis le lard à la grille fine.
4. Incorporez aux viandes le jus de marinade, la truffe finement émincée et son jus, les échalotes hachées. Assaisonnez avec la muscade, le sel et le poivre. Mélangez très intimement.
5. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
6. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucisses.
7. Placez les saucisses dans un grand plat à gratin, mouillez avec le vin blanc et enfournez pendant 1 heure environ.

Saucisse du Périgord

Préparation : 1 h 30

Étuvage : 24 h

Cuisson : 15 à 20 min

Conservation : 1 semaine au frais, avant cuisson

Pour 15 à 20 saucisses

- 2 kg de viande maigre de porc (échine, gorge)
- 1 kg de poitrine de porc
- 800 g de lard gras
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 truffe au naturel
- 80 g de sel
- 10 g de poivre moulu
- Graisse d'oie ou de canard
- 2 boyaux de porc ou de mouton de taille moyenne pour entonnage

1. Détaillez les viandes en cubes, puis hachez-les à la grille fine.
2. Dans un saladier, mélangez bien la viande, le vin blanc, la truffe coupée en lamelles et son jus. Salez et poivrez.
3. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucisses.
4. Accrochez les saucisses dans une pièce chaude (20 °C) et aérée pendant 24 heures pour étuver.
5. Après ce temps, faites cuire les saucisses à la poêle, à feu très doux, dans de la graisse d'oie ou de canard pendant 20 minutes.

Saucisse de Toulouse

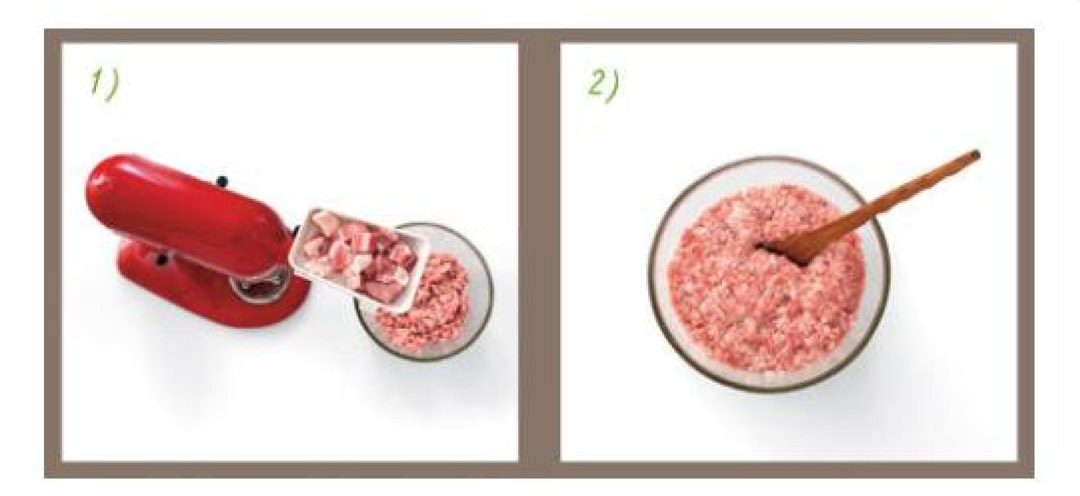
Ce fleuron de notre gastronomie orne les marchés toulousains depuis la fin du XVIIIe siècle. Dès la fin du siècle suivant, la saucisse de Toulouse s'exporte à Paris où, présentée enroulée, elle se vend au poids ou à la longueur. Elle est aujourd'hui l'un des ingrédients immuables du cassoulet.

Préparation : 1 h
Repos : 1 nuit
Cuisson : 10 à 15 min
Conservation : 8 jours au frais

Pour 10 saucisses environ

- 1 kg de maigre de porc (épaule, échine)
- 400 g de lard gras
- 400 g de poitrine de porc fraîche
- 40 g de sel
- 6 g de poivre
- 18 g de sucre
- 1 grosse pincée de quatre-épices
- 1 cuillerée à café d'herbes de Provence en poudre
- 1 grand verre de vin blanc ou rouge
- 1 petit verre de cognac (facultatif)
- 1 noix de beurre
- 2 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

1. Détaillez les viandes en dés, puis hachez-les à la grille moyenne.
2. Placez cette farce dans un saladier, ajoutez-y le sel, le poivre, le sucre, les quatre-épices, les herbes de Provence et le vin : le vin rouge donne une teinte rosée aux saucisses, tandis que le vin blanc leur laisse leur couleur naturelle. Versez éventuellement le cognac et mélangez bien le tout avec une cuillère en bois. Réservez au frais jusqu'au lendemain.



3. Après ce temps, entonnez la préparation dans les boyaux de porc bien rincés, en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucisses.
4. Dans une poêle, faites dorer les saucisses de tous côtés dans le beurre à feu doux.



Conseil

N'hésitez pas à doubler ou tripler les doses pour pouvoir congeler les saucisses juste après l'entonnage. Vous n'aurez plus qu'à les laisser décongeler à température ambiante ou à les cuire directement à feu très doux.



Saucisse sèche

Préparation : 1 h

Étuvage : 48 h

Séchage : 1 semaine

Conservation : 3 à 4 mois dans un endroit sec et aéré

Pour 40 saucisses environ

- 3 kg de maigre de porc (gorge, épaule, échine)
- 2 kg de lard gras
- 1 verre de cognac ou d'armagnac
- 2 verres de vin blanc sec
- 1 pointe de quatre-épices
- 1 cuillerée à café rase de salpêtre
- 80 g de sel fin
- 10 g de poivre moulu
- 2 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

1. Détaillez les viandes en cubes, puis hachez-les à la grille fine.
2. Dans un saladier, mélangez les viandes avec le cognac et le vin blanc. Assaisonnez avec les quatre-épices, le salpêtre, le sel et le poivre.
3. Entonnez la préparation dans les boyaux en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucisses.
4. Accrochez les saucisses dans une pièce chaude (20 °C) et aérée pour les laisser étuver pendant 48 heures.
5. Après ce temps, suspendez les saucisses dans une cave ou un grenier bien ventilés afin de les faire sécher. Vous pouvez les déguster au bout d'une semaine mais elles gagneront en goût si vous les laissez sécher plus longtemps.

Saucisse au champagne

Préparation : 1 h 30

Étuvage : 24 h

Cuisson : 15 min (à la poêle) ou 24 h (fumage)

Conservation : 2 à 3 jours au frais

Pour 20 saucisses environ

- 1 kg d'échine de porc
- 1 kg de noix de jambon
- 1 kg de lard gras
- 50 g de sel fin
- 1/2 cuillerée à café de poivre moulu
- 1/2 cuillerée à café de noix de muscade en poudre
- 1 gros bol de cèpes cuits (ou 1 truffe au naturel)
- 1 bouteille de champagne
- 1 noix de beurre
- 2 boyaux de mouton de taille moyenne pour entonnage

1. Détaillez les viandes en cubes, puis hachez-les à la grille fine.
2. Dans un saladier, délayez doucement ce hachis avec le champagne, puis ajoutez les assaisonnements et les cèpes ou la truffe émincée et son jus. Mélangez bien.
3. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucisses.
4. Accrochez-les dans une pièce chaude (20 °C) et aérée pour les laisser étuver pendant 24 heures.
5. Après ce temps, vous pouvez dorer vos saucisses à la poêle dans du beurre fondu ou les fumer pour une utilisation ultérieure.

Crépinettes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 à 20 min

Conservation : 4 à 5 jours au frais

Pour 10 crépinettes environ

- 1 kg de chair à saucisse (voir recette)
- 250 g de crépine de porc
- 1 pointe de noix de muscade en poudre
- 1 poignée de persil et de ciboulette
- 1 petit verre d'armagnac ou de cognac
- 10 feuilles de laurier
- Sel, poivre

1. Mettez la crépine à tremper dans de l'eau froide pendant 10 minutes.
2. Dans un saladier, mélangez la chair à saucisse avec l'alcool et les fines herbes hachées. Assaisonnez en prenant garde à ne pas trop saler : la chair à saucisse l'est suffisamment.
3. Roulez la farce en boudin. Découpez-le en 10 tronçons égaux. Rincez la crépine et divisez-la en 10 morceaux égaux.



4. Aplatissez chaque tronçon et placez-le au centre de la crépine en décorant avec une feuille de laurier. Rabattez les bords et écrasez bien le tout.
5. Dans une poêle sans matière grasse, faites cuire les crépinettes pendant 15 à 20 minutes à feu doux.



Conseils

On trouve aisément des crépines dans les boucheries-charcuteries ou les grandes surfaces : il s'agit de la membrane très fine qui adhère aux intestins du porc.

Vous pouvez enrichir cette recette en introduisant dans la farce des champignons cuits, des morceaux de légumes, ou même des fruits secs.



Rosette de Lyon

Cette charcuterie mondialement connue doit son nom à la couleur du boyau utilisé : ce n'est pas du chaudin de bœuf mais de porc. Il lui confère également sa forme oblongue au bout légèrement renflé, ainsi que son poids moyen de 600 g.

Préparation : 2 h
Repos : 1 nuit
Étuvage : 15 jours
Affinage : 6 à 8 mois
Conservation : 1 mois au frais après ouverture

Pour une rosette d'environ 600 g

- 800 g de noix de jambon (ou 400 g d'échine et 400 g de noix)
- 250 g de lard gras
- 3 gousses d'ail
- 1 pincée de salpêtre
- 1 cuillerée à café de sel fin
- 1 grosse pincée de poivre blanc moulu
- 1 boyau « rosette » (le rectum du cochon) pour entonnage

1. Détaillez le maigre de porc en cubes. Hachez-en la moitié à la grille fine et l'autre moitié à la grille moyenne avec le lard.
2. Pilez les gousses d'ail. Dans un saladier, mélangez-les avec les viandes, le salpêtre, le poivre et le sel. Vérifiez l'assaisonnement et placez au frais pour une nuit.
3. Après ce temps, entonnez la préparation dans le boyau, en veillant à ne pas laisser d'air dans la rosette. Ficelez bien les extrémités.
4. Accrochez la rosette dans une pièce chaude (20 °C) et aérée pour la laisser étuver pendant 15 jours.
5. Ficelez ensuite la rosette « à l'italienne », c'est-à-dire en formant un filet de croisillons. Puis suspendez-la au frais (6 à 8 °C) pendant 6 à 8 mois.

Conseil

Les viandes composant la rosette sont toujours nobles : longe, épaule, poitrine, noix de jambon. Quand on tue le cochon, on ne peut faire qu'une seule rosette (et un seul jésus) car le boyau employé est unique.



Saucisson de canard

Préparation : 1 h 30 + 1 h 30

Saumurage : 3 jours

Cuisson : 3 h

Étuvage : 4 jours

Fumage : 12 h

Conservation : 2 à 3 semaines au frais après fumage et avant cuisson

Pour 10 personnes

- 1 gros canard
- 500 g de lard maigre
- 500 g de lard gras
- 500 g de gorge de porc
- Saumure sèche

Pour le court-bouillon

- 1 l de vin blanc sec
- 1 l d'eau
- 3 oignons
- 4 carottes
- Sel, poivre
- Thym, laurier

Par kg de farce

- 150 g de gras de poitrine de porc détaillé en dés
- 5 g de sucre en poudre
- 1 pincée de salpêtre
- 5 g de quatre-épices
- 35 g de sel fin

1. Videz le canard en conservant les abats : cœur, poumons et foie, puis passez-le à la flamme afin de brûler tous les duvets. Incisez son dos pour en extraire délicatement la carcasse : le but est de récupérer la peau entière afin qu'elle serve de boyau au saucisson.
2. Lorsque la carcasse est extraite, prélevez tout le maigre et le gras des chairs en conservant les os et recousez le dos. Placez-le dans la saumure pendant 3 jours.
3. Après ce temps, hachez les chairs du canard avec les abats. Faites de même avec la viande de porc sauf le gras de poitrine à couper en petits dés en gardant la couenne. Mêlez bien le tout en ajoutant l'assaisonnement. Réservez au frais.
4. Préparez un court-bouillon avec les os et la carcasse, la couenne, les oignons et les carottes émincés, les aromates, le vin blanc et l'eau. Laissez réduire 3 heures sur feu très doux et filtrez. Lorsqu'il est refroidi, mélangez-le à la farce de canard. Remettez au frais.
5. Retirez la peau de la saumure et rincez-la abondamment. Séchez-la. Retournez-la et emplissez-la avec le hachis.
6. Cousez les deux ouvertures, celle du ventre et celle du cou. Ficelez ce saucisson et accrochez-le dans une pièce chaude (20 °C) et aérée pendant 4 jours.
7. Faites-le fumer pendant 12 heures au moins. Vous pouvez le conserver ainsi quelques jours à quelques semaines, il suffira de le faire cuire à la vapeur 35 minutes avant de le servir.

Conseil

On trouve dans le commerce, deux à trois fois par an, des canards gras plumés et éviscérés à des prix très bas. N'hésitez pas à en acheter plusieurs, quitte à les congeler.

Saucisson à l'ail

Savez-vous que le saucisson à l'ail est l'un des fleurons de la cuisine polonaise, ingrédient irremplaçable de sa choucroute locale à l'instar de notre palette ou autre morceau de jarret ?

Préparation : 1 h 30

Repos : 5 à 6 h

Séchage : 3 à 4 h

Cuisson : 50 min

Conservation : 8 jours au frais

Pour 10 saucissons environ

- 2 kg de noix de jambon
- 1 kg de poitrine de porc
- 500 g de lard gras
- 1 kg de chair à saucisse très fine (voir recette)
- 2 chaudins de bœuf de 55 mm de diamètre pour entonnage

Pour la marinade

- 20 g d'ail pelé
- 1 petit piment oiseau
- 10 g de sucre en poudre
- 50 g de sel fin
- 8 g de poivre blanc moulu

Pour le bouillon

- 2 l de bouillon de bœuf
- Julienne de légumes de saison

1. Détaillez les viandes en cubes. Pilez les gousses d'ail et le piment. Dans un saladier, mélangez bien les viandes, l'ail, le piment, le sucre, le sel et le poivre. Laissez macérer au frais pendant 5 à 6 heures.
2. Après ce temps, hachez les viandes maigres à la grille moyenne et le lard à la grille fine. Mélangez-les avec la chair à saucisse et le reste des ingrédients.
3. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucissons. Nouez bien les extrémités, puis laissez sécher durant 3 à 4 heures.
4. Dans un faitout, faites un bouillon frémissant et faites-y pocher les saucissons pendant 50 minutes.

Conseil

L'échelle de Scoville permet un classement des piments, du plus doux au plus fort ! Si vous redoutez l'agressivité du piment oiseau (appelé aussi, très joliment, piment langue des oiseaux), choisissez plutôt un piment d'Espelette, de saveur beaucoup plus douce.

Saucisse aux fruits secs

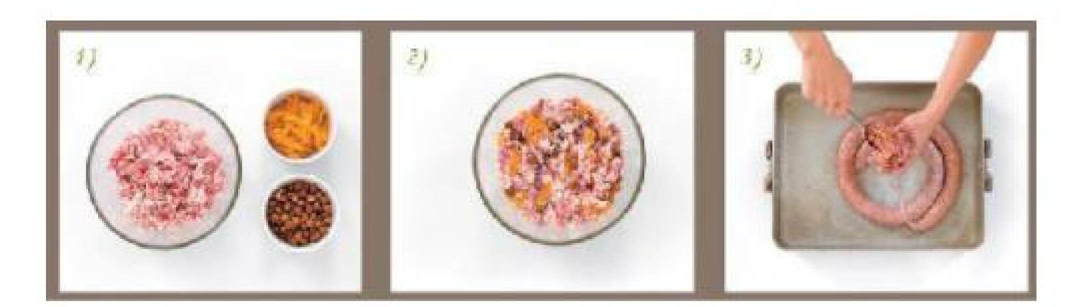
Il semble difficile de trouver l'origine de cette recette qui semble néanmoins d'inspiration orientale. Il est vrai que la Tunisie et le Maroc peuvent s'enorgueillir d'un « poulet citronné farci à la saucisse aux fruits secs » dont la saveur de la farce est très semblable à celle de notre saucisse. Quoi qu'il en soit, cette recette universelle plaira beaucoup aux enfants grâce à son petit goût sucré…

Préparation : 40 min
Étuvage : 24 h
Cuisson : 10 min (au four), 15 min (à la poêle) ou 24 h (fumage)
Conservation : 4 à 5 jours au frais, après étuvage

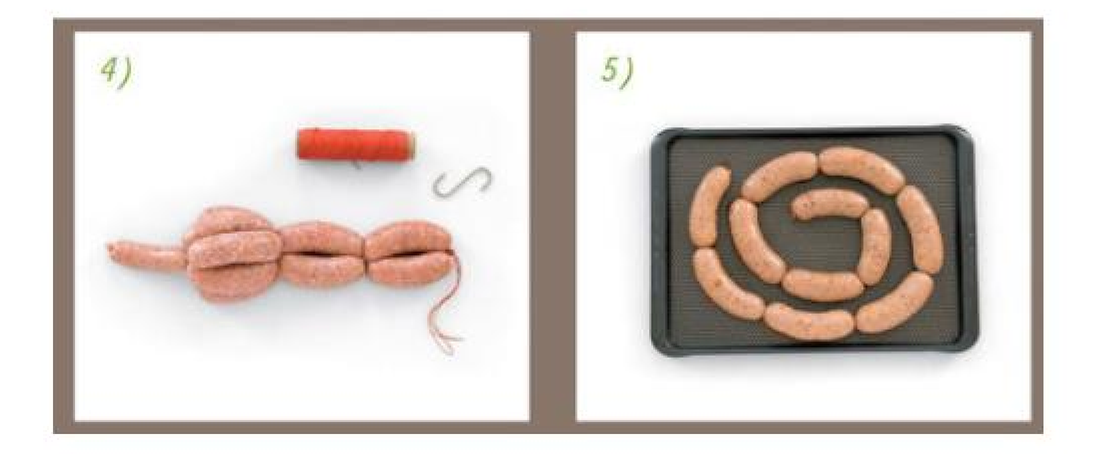
Pour 20 saucisses environ

- 1 kg d'échine de porc
- 1 kg de gorge de porc
- 1 kg de lard gras
- 1 bol d'abricots secs
- 1 bol de noisettes décortiquées
- 1 petit verre de cognac
- 50 g de sel fin
- 5 g de poivre moulu
- 2 boyaux de porc de taille moyenne pour entonnage

1. Détaillez les viandes en cubes, puis hachez-les à la grille moyenne. Émincez les abricots secs. S'ils sont trop durs, plongez-les 10 minutes dans un bol d'eau tiède ou de thé afin de leur rendre leur moelleux, puis égouttez-les.
2. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients en délayant avec l'alcool. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
3. Entonnez la préparation dans les boyaux, en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucisses.



4. Accrochez les saucisses dans une pièce chaude (20 °C) et aérée pour les laisser étuver pendant 24 heures.
5. Après ce temps, les saucisses peuvent être cuites au four à 180 °C (th. 6) pendant 10 minutes, à la poêle avec une noisette de beurre durant 15 minutes ou fumées pendant 24 heures environ.



Variante

Envie d'« orientaliser » davantage cette recette ? N'hésitez pas à remplacer les abricots par des dattes découpées en morceaux et les noisettes par des pistaches émondées.



Saucisson de campagne

Quelle image délicieuse que celle du saucisson tranché après les fenaisons... Symbole d'authenticité et de rusticité, le saucisson de campagne véhicule ce concept de vie « vraie », proche de la nature généreuse et prolifique.

Préparation : 2 h

Étuvage : 4 jours

Affinage : 3 mois minimum

Conservation : 2 mois après affinage

Pour 10 saucissons environ

- 2 kg de maigre de porc (épaule, échine)
- 1 kg de lard gras
- 50 g de sel fin
- 10 g de salpêtre
- 10 g de sucre en poudre
- 8 g de poivre moulu
- 5 g de quatre-épices
- 2 boyaux de porc ou chaudins de bœuf de 55 mm de diamètre pour entonnage

Pour la marinade

- 1 l de vin rouge corsé
- 5 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- 2 gousses d'ail
- 5 graines de coriandre concassées
- 5 baies de poivre noir ou blanc concassées

1. Préparez la marinade : épluchez et écrasez les gousses d'ail, mettez-les dans le vin rouge avec le thym, le laurier, les graines de coriandre et les baies de poivre. Laissez-la reposer pendant une nuit pour qu'elle acquière un goût très corsé.
2. Après ce temps, détaillez les viandes en cubes, puis hachez-les à la grosse grille. Dans un saladier, versez la marinade filtrée sur les viandes et assaisonnez avec le sel, le salpêtre, le sucre, le poivre et les quatre-épices. Mélangez énergiquement de façon à rendre le tout homogène.
3. Entonnez la préparation dans les boyaux coupés à 25 cm maximum, en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucisses. Ficelez les extrémités.
4. Accrochez-les dans une pièce chaude et aérée (20 °C) pour les laisser étuver pendant 4 jours.
5. Enfin, suspendez-les pendant plusieurs mois dans un endroit sec et frais (entre 6 et 10 °C).

Conseil

L'une des spécialités de Franche-Comté : des tartines de pain de campagne grillé au comté gratiné recouvert de tranches de ce saucisson et accompagnées de salade verte.



Saucisses aux travers de porc et aux poivrons

Une recette d'été, à décliner lorsque les poivrons odorants et le porc abondent sur les étals. Aucune difficulté pour cette réalisation qui gagnera à être cuite doucement au barbecue après pochage…

Préparation : 1 h

Cuisson : 30 min + 20 min

Conservation : 4 à 5 jours au frais

Pour 14 saucisses

- 1 kg de ribs ou travers de porc
- 1 kg de chair à saucisse
- 1 kg de poivrons (rouges, jaunes ou verts ou mélangés)
- 400 g de crème fraîche épaisse
- 1 l de vin blanc sec
- 2 œufs
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 25 g de beurre et 2 cuillerées à soupe d'huile
- Sel, poivre

Pour le bouillon

- 2 cubes de bouillon de volaille ou pot- au-feu et bouquet garni (thym, laurier)
- 2 boyaux de porc de taille moyenne
- Ficelle alimentaire

1. Émincez les poivrons en fines lanières après les avoir débarrassés de leurs pépins.
2. Mettez-les à fondre dans le mélange beurre/huile dans une grande poêle antiadhésive. Au bout d'une dizaine de minutes, retirez-les à l'aide d'une écumoire et remplacez-les par les travers de porc.
3. Laissez cuire une vingtaine de minutes en les retournant à mi-cuisson. Laissez refroidir.
4. Dans un saladier, détaillez la viande en petits morceaux, ajoutez les poivrons, la chair à saucisse, la crème fraîche, les œufs entiers. Malaxez bien avec vos mains, délayez avec un demi-litre de vin blanc. Assaisonnez à votre goût.
5. Embossez dans les boyaux à l'aide d'une demi-bouteille en plastique. Ficelez afin d'obtenir des saucisses de 15 cm environ.
6. Faites-les pocher une vingtaine de minutes dans un bouillon frémissant constitué du reste du vin blanc, de 1 l d'eau, des cubes et du bouquet garni.

Conseils

Conservez le bouillon qui servira de base pour une purée maison servie avec les saucisses.

On trouve au rayon surgelés des poivrons déjà détaillés qui conviennent tout à fait pour cette recette et des travers de porc vendus sous l'appellation ribs.

Saucisses créola

Ces saucisses rehaussées d'une purée de tomates fraîches et de harissa ou de piment fort sont très fréquentes dans les Dom- Tom les jours qui suivent le sacrifice de Monsieur Cochon.

Préparation : 40 min

Cuisson : 25 min + 20 min

Conservation : 4 à 5 jours au frais

Pour 12 saucisses

- 1 kg de chair à saucisse
- 5 oignons
- 5 gousses d'ail
- 1 kg de tomates bien mûres
- 1 cuillerée à café de harissa ou de purée de piment fort (facultatif)
- 1 petite botte de persil
- 1/2 baguette de pain rassise
- 2 verres de lait (ou d'eau)
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pour le bouillon

- 2 cubes de bouillon de volaille ou pot- au-feu et bouquet garni (thym, laurier)
- 2 boyaux de porc de taille moyenne
- Ficelle alimentaire

Sauce chien

Ciselez 1 oignon, 2 échalotes et 1 piment végétarien, versez dans un grand bol, recouvrez avec le jus de 1 citron, 3 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, salez et poivrez. Ajoutez 25 cl d'eau bouillante, couvrez d'une assiette et laissez infuser 10 minutes.

1. Épluchez et émincez les oignons. Mettez-les à fondre dans une poêle dans l'huile d'olive. Lorsqu'ils commencent à dorer, ajoutez les tomates débitées en petits morceaux en ayant soin de retirer la petite attache noire. Tournez bien, laissez cuire une bonne dizaine de minutes.
2. Pendant ce temps, émiettez le pain grossièrement dans un grand saladier et imbibez-le avec le lait ou l'eau. Laissez gonfler.
3. Pelez et écrasez les gousses d'ail, lavez et ciselez le persil. Versez le tout dans la poêle. Laissez cuire encore 5 minutes.
4. Essorez le pain en jetant le liquide, replacez-le dans le saladier, ajoutez la chair à saucisse, remuez intimement. Incorporez le contenu de la poêle en tournant bien, assaisonnez avec le sel, le poivre et éventuellement le piment ou le harissa.
5. Embossez dans les boyaux à l'aide d'une demi-bouteille en plastique. Ficelez afin d'obtenir des saucisses de 15 cm environ.
6. Faites-les pocher une vingtaine de minutes dans un bouillon frémissant constitué d'un cube fondu dans 1 l d'eau et d'un bouquet garni.

Conseil

Ces saucisses se dégustent à la main, entourées de plusieurs feuilles de salade, avec un bol de « sauce chien » dans lequel on les trempe entre chaque bouchée.



Saucisses sucrées-salées à la mangue et au pain d'épice

Une association très complémentaire pour un mets original qui surprendra vos convives. À décliner avec une simple salade pour un repas convivial ou présentées à l'assiette et complétées avec une compotée de mangues épicée servie en verrine et intercalée entre une purée de pommes de terre et une purée de brocolis, pour l'explosion de couleurs...

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min + 20 min

Conservation : 2 à 3 jours au frais

Pour 12 à 14 saucisses

- 1 kg de chair à saucisse
- 5 mangues bien mûres
- 500 g de pain d'épice
- 25 cl de lait
- 3 œufs
- 1 l de vin blanc fruité
- Sel, poivre, muscade

Pour le bouillon

- 2 cubes de bouillon de volaille ou pot- au-feu et bouquet garni (thym, laurier)
- 2 boyaux de porc de taille moyenne
- Ficelle alimentaire

1. Faites tremper le pain d'épice dans le lait.
2. Épluchez les mangues, détaillez la chair en tout petits cubes.
3. Dans un saladier, mêlez intimement le pain d'épice essoré, les dés de mangues, la chair à saucisse et les œufs entiers en délayant progressivement avec la moitié du vin blanc. Vous devez obtenir une pâte épaisse mais pas compacte. Assaisonnez selon votre goût.
4. Embossez dans les boyaux à l'aide d'une demi-bouteille en plastique. Ficelez afin d'obtenir des saucisses de 15 cm environ.
5. Faites-les pocher une vingtaine de minutes dans un bouillon frémissant constitué d'un cube fondu dans 1 l d'eau, du 1/2 l de vin blanc restant et d'un bouquet garni.

Conseil

Vous pouvez préparer ces saucisses à l'avance et les réchauffer doucement dans une poêle dans 1 cuillerée à café de beurre fondu. La compotée de mangue épicée s'obtient en faisant fondre dans 2 cuillerées à café d'eau la chair de 3 ou 4 mangues. Au bout d'une dizaine de minutes, ajoutez le jus d'un citron, 1 cuillerée à café rase de miel et 3 pincées de quatre-épices, salez et poivrez. Laissez cuire 5 minutes et réservez.

Saucisses aux poireaux crémés

Ces saucisses délicatement parfumées aux poireaux ont leur place dans un menu festif, surtout si vous choisissez de les servir avec des tagliatelles fraîches et des champignons (cèpes, girolles, pleurotes) sautés.

Préparation : 35 min

Cuisson : 30 + 20 min

Conservation : 2 à 3 jours au frais

Pour 12 saucisses

- 1 kg de chair à saucisse
- 3 beaux poireaux
- 4 oignons
- 1 botte de persil
- 3 œufs
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 1 l de vin blanc
- 25 g de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

Pour le bouillon

- 2 cubes de bouillon de volaille ou pot- au-feu et bouquet garni (thym, laurier)
- 2 boyaux de porc de taille moyenne
- Ficelle alimentaire

1. Épluchez et ciselez les oignons. Mettez-les à dorer dans une poêle dans le mélange beurre/huile.
2. Tronçonnez les poireaux en fines lanières et lavez-les à grande eau pour éliminer les traces de terre. Séchez-les et placez dans la poêle en tournant bien.
3. Lavez et ciselez le persil, ajoutez au reste en diluant avec 1/2 l de vin blanc. Laissez réduire une quinzaine de minutes en remuant régulièrement puis éteignez le feu.
4. Dans un saladier, détendez la chair à saucisse avec la crème fraîche et les 3 œufs entiers. Incorporez progressivement le contenu de la poêle. Vous obtenez une masse brillante et compacte. Assaisonnez selon votre goût.
5. Embossez dans les boyaux à l'aide d'une demi-bouteille en plastique. Ficelez afin d'obtenir des saucisses de 15 cm environ.
6. Faites-les pocher une vingtaine de minutes dans un bouillon frémissant constitué d'un cube fondu dans un litre d'eau, du 1/2 l de vin blanc restant et d'un bouquet garni.

Conseil

Conservez le bouillon afin de cuire vos tagliatelles fraîches que vous servirez accompagnées d'un petit bol de parmesan et de champignons sautés. Il est possible d'utiliser des poireaux surgelés présentés sous forme de tronçons prêts à l'emploi.

Saucisses sans boyau au beurre d'escargot

Cette recette originale et simplissime vient de Toulouse, c'était un « plat du jour » dans un petit restaurant près de la gare. Madeleine, qui depuis a pris sa retraite, nous explique qu'elle a naturellement repris cette vieille recette familiale dont elle ignore l'origine. Les enfants l'adorent, c'est une saucisse qui n'a de l'escargot que le nom…

Préparation : 35 min
Cuisson : 30 min
Conservation : 4 à 5 jours au frais

Pour 20 petites saucisses

- 1,5 kg de chair à saucisse
- 3 œufs
- 200 g de chapelure
- 50 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile

Pour le beurre d'escargot

- 250 g de beurre
- 1 petite botte de persil mixé (sans les queues)
- 10 gousses d'ail pelées et écrasées
- 1 échalote hachée

1. À l'aide d'une fourchette, mêlez intimement les ingrédients du beurre d'escargot jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Ajoutez la chair à saucisse et les œufs, mélangez bien. Assaisonnez selon votre goût.
3. Faites fondre dans une poêle antiadhésive le mélange beurre et huile : on les mélange pour éviter que le beurre noircisse.
4. Roulez des saucisses de la grosseur d'une quenelle dans vos mains, passez-les dans la chapelure sous toutes les faces et placez-les dans la poêle. Tournez-les lorsqu'elles sont dorées et renouvelez l'opération.

Conseil

On trouve au rayon surgelé des boudins de beurre d'escargot de bonne qualité qui peuvent convenir pour cette recette, traditionnellement servie avec une ratatouille.

Saucisses provençales à la ratatouille et au pesto

Une fois n'est pas coutume, c'est un homme qui partage ses secrets cette fois. Natif de Haute-Provence, Henri a grandi dans une famille où l'on cuisinait les légumes et les volailles du jardin. Il nous livre cette recette d'été qui sent bon la garrigue…

Préparation : 45 min
Cuisson : 45 + 20 min
Conservation : 4 jours au frais

Pour 30 saucisses

- 1 kg de chair à saucisse
- 1 kg de filets de poulets crus
- 5 tomates
- 5 aubergines
- 2 poivrons
- 2 courgettes
- 3 oignons
- 1 tête d'ail
- 1 petit bouquet de persil
- 1/2 bocal de pesto
- 3 œufs
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, muscade
- 3 boyaux de porc de taille moyenne
- Ficelle alimentaire

1. Lavez et détaillez tous les légumes en petits dés en ayant soin de retirer les pépins des poivrons et les parties dures des courgettes et des aubergines.
2. Faites-les revenir dans une grande sauteuse dans l'huile d'olive. Ajoutez les gousses d'ail pelées et écrasées ainsi que le persil ciselé. Laissez cuire 45 minutes environ en tournant régulièrement.
3. Pendant ce temps, mixez les filets de poulets crus. Dans un grand saladier, mélangez ce hachis avec la chair à saucisse, détendez avec les œufs battus et le pesto.
4. Égouttez la ratatouille dans une passoire en récupérant le jus. Incorporez-la à la masse et tournez bien. Assaisonnez selon votre goût.
5. Embossez dans les boyaux à l'aide d'une demi-bouteille en plastique. Ficelez afin d'obtenir des saucisses de 15 cm environ.
6. Faites chauffer le jus de la ratatouille dans la poêle et mettez-y les saucisses à cuire durant une dizaine de minutes.
7. Servez avec du riz blanc ou pilaf.

Conseil

Ces saucisses se congèlent très bien, il est donc possible d'en réserver la moitié qu'il suffira de réchauffer au four ou dans un fond de jus avant utilisation.



Saucisses au poulet bressan et au reblochon

Du reblochon fondant sur une saucisse agrémentée de bon poulet de Bresse, onctueux et tendre...Une recette qui se transmet de mère à fille dans cette région hautement gastronomique où la cuisine est érigée en art de vivre.

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 + 10 min au gril

Conservation : 4 à 5 jours au frais

Pour 10 saucisses environ

- 1 kg de chair à saucisse
- 500 g de filets de poulet de Bresse (ou, à défaut, d'un bon poulet fermier)
- 1/2 baguette de campagne
- 1 bol de lait
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 1 petite botte de persil
- 4 œufs
- 1 beau reblochon fermier
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

Pour le bouillon

- 2 cubes de bouillon de volaille ou pot- au-feu et bouquet garni (thym, laurier)
- 2 boyaux de porc de taille moyenne
- Ficelle alimentaire

1. Immergez la baguette émiettée dans le bol de lait.
2. Lavez et hachez le persil et mixez les filets de poulet.
3. Essorez le pain, ajoutez-le au mélange précédent. Incorporez la chair à saucisse, la crème fraîche et les œufs, mélangez intimement et assaisonnez selon votre goût.
4. Embossez dans les boyaux à l'aide d'une demi-bouteille en plastique. Ficelez afin d'obtenir des saucisses de 15 cm environ.
5. Faites-les pocher une vingtaine de minutes dans un bouillon frémissant constitué d'un cube fondu dans un litre d'eau et d'un bouquet garni. Réservez.
6. Allumez le gril du four. Détaillez le reblochon en 10 parts égales que vous déposerez sur chaque saucisse. Placez celles-ci sous le gril quelques minutes, le temps que le fromage commence à couler. Servez aussitôt.

Saucisses aux asperges en chemise de jambon cru

Une présentation délicate pour ces saucisses abritant des pointes d'asperges.

Préparation : 35 min

Cuisson : 20 min + 10 min

Conservation : 4 à 5 jours au frais

Pour 10 saucisses environ

- 1,5 kg de chair à saucisse
- 1 talon de jambon cru de 250g
- 10 fines tranches de jambon cru
- 1 petit verre d'armagnac ou de cognac
- 20 pointes d'asperges cuites et fermes
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 1 œuf
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

Pour le bouillon

- 2 cubes de bouillon de volaille ou pot- au-feu et bouquet garni (thym, laurier)
- 2 boyaux de porc de taille moyenne
- Ficelle alimentaire

1. Coupez le talon du jambon en tout petits dés. Incorporez-les à la chair à saucisse.
2. Détendez avec la crème fraîche, l'œuf entier et le petit verre d'alcool, ajoutez très délicatement les pointes d'asperges. Assaisonnez selon votre goût.
3. Embossez dans les boyaux à l'aide d'une demi-bouteille en plastique. Ficelez afin d'obtenir des saucisses de 15 cm environ.
4. Faites-les pocher une vingtaine de minutes dans un bouillon frémissant constitué d'un cube fondu dans un litre d'eau et d'un bouquet garni.
5. Enroulez chaque saucisse d'une tranche de jambon cru.
6. Faites fondre le beurre dans une poêle, passez rapidement les saucisses sous toutes leurs faces afin que le jambon soit doré.

Conseil

Salez très légèrement les saucisses, le jambon l'est suffisamment.

Saucisses aux gésiers confits et à l'orange en aumônière de crêpe de sarrasin

Préparation : 35 min

Cuisson : 40 min

Conservation : 3 jours au frais

Pour 20 saucisses

- 1 kg de chair à saucisse
- 500 g de gésiers confits
- 3 oranges
- 200 g de sucre en poudre
- 1/4 l d'eau
- 2 œufs
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 1 petit verre de calva
- 50 g de beurre demi-sel
- Sel, poivre

Pour les crêpes

- 3 œufs
- 1 dl de lait
- 2 dl d'eau
- 150 g de farine de sarrasin
- 1 cuillerée à café d'huile
- 1 pincée de sel

1. Préparez la pâte à crêpes : versez la farine dans un saladier, faites un puits, cassez les œufs au centre, ajoutez l'huile et le sel, délayez avec l'eau et le lait. Fouettez bien pour obtenir une pâte sans grumeaux et laissez reposer.
2. Épluchez les oranges, détaillez la peau en fines lanières et récupérez leur jus. Faites un sirop avec l'eau et le sucre. Lorsqu'il bout depuis 5 minutes, jetez-y les zestes d'oranges. Lorsqu'ils deviennent translucides et que le sirop fait des tout petits bouillons, éteignez le feu et égouttez-les.
3. Coupez les gésiers en petits dés. Mélangez-les avec la chair à saucisse, ajoutez la crème fraîche, le calva, les œufs, la moitié des zestes confits et le jus des oranges. Assaisonnez.



4. À la main, formez des petits boudins avec ce hachis. Mettez les 50 g de beurre à fondre dans une poêle antiadhésive. Rangez les saucisses dans la poêle, faites cuire à feu doux 5 à 10 minutes de chaque côté. Réservez au chaud.
5. Pendant ce temps, réalisez les crêpes de sarrasin dans une petite crêpière. Placez chaque saucisse dans une crêpe, repliez et retournez-la. Décorez avec le reste des zestes confits.



Conseil

Vous pouvez confire vous-même vos gésiers en les faisant cuire à feu très doux 1 h 30 dans de la graisse d'oie ou de canard. Ils sont prêts lorsqu'une lame de

couteau les traverse sans résistance.



TERRINES et PÂTÉS

Le terme « terrine » ne désignait jadis que le plat vernissé muni d'un couvercle dans lequel cuisait un pâté. De nos jours, la distinction entre pâté et terrine porte sur la durée de conservation : un pâté est généralement cuit dans son bocal de stérilisation et peut se garder plusieurs mois alors que la terrine ne se conserve que 2 à 3 semaines au frais. C'est la raison pour laquelle les pâtés sont cuits dans des bocaux petits ou moyens : après ouverture, ils doivent être consommés rapidement. Le temps de cuisson de chaque recette est donné pour une terrine et la même base peut être appliquée à des pâtés à stériliser directement en bocaux selon les indications de stérilisation données dans l'introduction de cet ouvrage.



Terrine de foie gras d'oie

Plusieurs écoles s'affrontent autour de ce débat épineux : marinade ou non, cuisson au torchon ou au bain-marie ? Ajout de morceaux de fruits ou autres ? Impossible de trancher, tout n'est qu'affaire de goût. Certains servent leur terrine accompagnée de confiture de figues, comme dans la Rome antique, ou accompagnée de confiture d'oignons. Seul le pain grillé fait l'unanimité...

Variante

Il est possible d'ajouter un petit verre de porto ou de vin blanc pour aromatiser le foie, en même temps que l'assaisonnement.

Préparation : 25 min

Repos : 24 h + 48 h

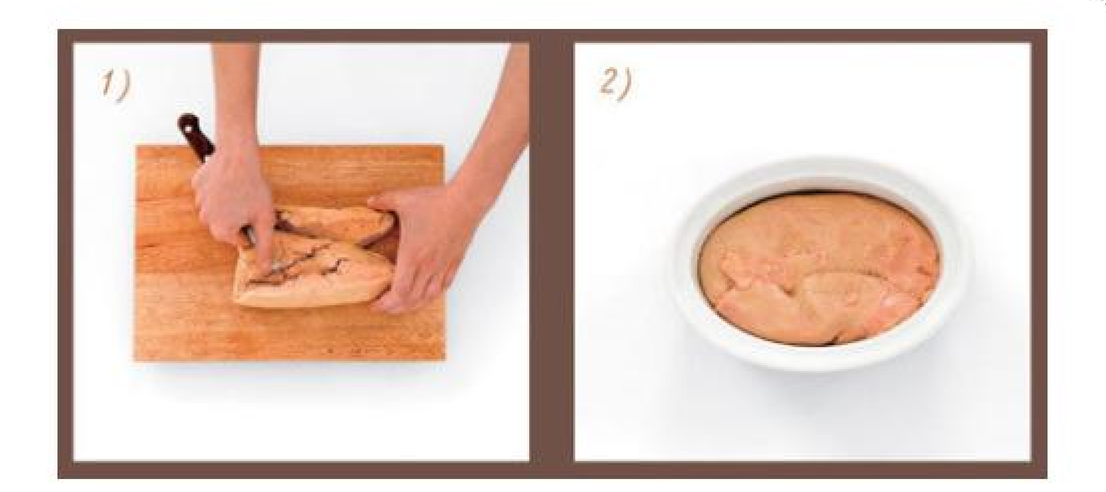
Cuisson : 50 min

Conservation : 2 à 3 semaines au frais

Pour 8 personnes

- 1 beau foie gras d'oie d'au moins 600 g
- 8 g de sel
- 3 g de poivre

1. Dénervez le foie : à l'aide d'un petit couteau pointu, tirez doucement sur la veine centrale qui doit venir toute seule. Retirez toutes les ramifications nerveuses. Salez et poivrez modérément de tous côtés, puis placez le foie dans un saladier au frais sous un film plastique pendant 24 heures.
2. Après ce temps, préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Tassez le foie dans une terrine.



3. Placez le couvercle sur la terrine et faites-la cuire au four au bain-marie pendant 50 minutes. Pour vous assurer que le foie est cuit, plantez-y une pointe de couteau : le liquide qui s'échappe doit être clair et non rouge.
4. Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez au frais pendant 48 heures minimum avant de déguster.





Terrine de faisan

Préparation : 1 h 15

Cuisson : 1 h 30

Repos : 48 h

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 12 personnes

- 1 beau faisan d'au moins 1,2 kg avec son foie
- 200 g de maigre de veau
- 200 g de poitrine de porc
- 200 g de chair à saucisse (voir recette)
- 200 g de foies de volaille
- 1 petit verre de porto
- 3 œufs
- 2 grandes bardes de lard
- 6 feuilles de laurier
- Quatre-épices
- Sel, poivre

1. Plumez, videz et désossez le faisan, en mettant de côté les filets. Hachez la chair de faisan, le veau, le porc et les foies de volaille à la grille moyenne. Mélangez cette préparation avec la chair à saucisse, le porto, les œufs et les quatre-épices. Salez et poivrez. Mélangez bien.
2. Tapissez une terrine avec la barde. Placez-y la moitié du hachis. Recouvrez avec les filets de faisan émincés, puis avec l'autre moitié du hachis. Décorez avec le laurier et placez le couvercle.
3. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Lutez la terrine. Faites cuire au four au bain-marie pendant 1 h 30.
4. Laissez la terrine refroidir à température ambiante, puis conservez-la 48 heures au frais avant de l'entamer.

Terrine de bécasse

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h

Repos : 48 h

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 6 personnes

- 2 bécasses de 350 à 400 g chacune
- 400 g de foies de brun bien blonds
- 1 échalote grise
- 1 petit verre de cognac ou d'armagnac
- 2 œufs
- 1 grande barde de lard
- 1 branche de thym
- 6 feuilles de laurier
- Sel, poivre

1. Plumez et videz les bécasses. Réservez les cœurs et les foies. Nettoyez les gésiers. Flambez les deux bécasses : faites-les revenir quelques secondes dans une poêle antiadhésive, versez le cognac ou l'armagnac sur les oiseaux et flambez.
2. Désossez les oiseaux. Hachez la viande et ses abats, les foies de brun et l'échalote à la grille fine. Dans un saladier, ajoutez le cognac, les œufs et le thym émietté à cette préparation. Salez et poivrez. Mélangez bien.
3. Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Tapissez une terrine avec la barde. Pla-cez- le mélange. Décorez le dessus de la terrine avec les feuilles de laurier placées en quinconce.
4. Placez le couvercle sur la terrine et faites cuire au four au bain-marie pendant 1 heure.
5. Laissez la terrine refroidir à température ambiante, puis conservez-la 48 heures au frais avant de l'entamer.

Terrine de chevreuil

Préparation : 1 h 10

Repos : 3 jours

Cuisson : 1 h 30

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 10 personnes

- 500 g de chevreuil
- 300 g de maigre de porc
- 200 g de poitrine de porc
- 3 échalotes grises
- 1 petit verre de cognac ou d'armagnac
- 2 œufs
- Quatre-épices
- Sel, poivre

1. Détaillez un quart du chevreuil en tous petits cubes. Hachez le reste du chevreuil avec le maigre et la poitrine de porc à la grille fine. Dans un saladier, mélangez le hachis, les cubes de chevreuil, les échalotes émincées, les œufs, le cognac et les quatre-épices. Salez et poivrez. Mélangez bien.
2. Laissez la préparation reposer au frais pendant 2 à 3 heures puis placez-la dans une terrine.
3. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Lutez la terrine. Faites cuire la terrine au four au bain-marie pendant 1 h 30.
4. Laissez la terrine refroidir à température ambiante, puis conservez-la 2 à 3 jours au frais avant de l'entamer.



Terrine de sanglier à la Solognote

Charlemagne, grand chasseur, aimait organiser des « soirées de salle carolingiennes » au cours desquelles était servi du gibier décliné sous toutes ses formes. Des terrines de sanglier étaient donc régulièrement consommées lors de ces banquets informels. La recette n'a guère changé depuis !

Préparation : 1 h 15

Repos : 24 h

Cuisson : 1 h 30

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 10 personnes

- 1 kg de sanglier
- 500 g de gorge de porc
- 500 g de lard gras
- 1 verre d'armagnac
- 1 œuf
- 1 branche de thym
- 5 feuilles de laurier
- Sel, poivre

Pour la farce

- 400 g de foies de volaille
- 3 tasses de mie de pain
- 1/2 l de lait
- 1 petit verre d'armagnac
- 3 œufs
- 3 échalotes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel, poivre

1. Détaillez les viandes en cubes et mettez-les à mariner pendant 24 heures au frais avec le verre d'armagnac, le thym et le laurier émiettés et l'assaisonnement.
2. Après ce temps, préparez la farce : mélangez la mie de pain et le lait, laissez gonfler et essorez. Mixez les foies au mixeur. Dans un saladier, mélangez la mie, les œufs, les échalotes et les oignons hachés, les gousses d'ail pilées, les foies, l'armagnac et la noix de muscade. Salez et poivrez.
3. Égouttez les viandes et hachez-les à la grille moyenne. Dans un saladier, mélangez le hachis avec l'œuf.
4. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Dans une terrine, placez les viandes et la farce en alternance en finissant par la viande. Lutez la terrine.
5. Faites cuire au four au bain-marie pendant 1 h 30.
6. Laissez la terrine refroidir à température ambiante, puis conservez-la quelques heures au frais avant de l'entamer.

Conseil

Cette terrine peu connue sera encore plus corsée si vous ajoutez du foie de sanglier dans la farce.

Terrine de lapin

Cette terrine classique est très facile à réaliser. Elle doit son succès à sa grande onctuosité. Vous pouvez aussi la réaliser avec un lapin de garenne entier, au goût plus corsé.

Préparation : 45 min

Cuisson : 1 h 15

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 8 personnes

- 4 grosses cuisses de lapin (1 kg de chair)
- 1 kg d'échine de porc
- 200 g de lard gras
- 2 œufs
- 1 petit verre de cognac
- 3 échalotes
- 1 grande barde de lard
- 1 branche de thym
- 6 feuilles de laurier
- Noix de muscade en poudre
- Sel, poivre

1. Désossez les cuisses de lapin. Hachez les cuisses avec l'échine et le lard à la grille moyenne.
2. Dans un saladier, mélangez les viandes, les œufs, les échalotes émincées, le thym émietté, le cognac et les aromates. Salez et poivrez. Mélangez bien.
3. Faites préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Tapissez une terrine avec la barde et faites-la déborder. Placez-y la farce et rabattez la barde. Décorez avec les feuilles de laurier. Lutez la terrine.
4. Faites cuire au four au bain-marie pendant 1 h 15.
5. Laissez la terrine refroidir à température ambiante, puis conservez-la quelques heures au frais avant de l'entamer.

Conseil

Cette terrine peut se consommer tiède avec une salade verte et du pain de campagne grillé. On peut aussi l'agrémenter de pistaches ou de noisettes épluchées, voire de quartiers d'orange pelés.



Petites terrines de lapin en feuilletage

Préparation : 1 h

Cuisson : 30 min

Conservation : 1 semaine au frais

Pour 8 personnes

- 500 g de chair de lapin
- 400 g de chair à saucisse (voir recette)
- 4 échalotes grises
- 1 petite botte de persil
- 1 petit verre de porto
- 3 œufs
- 800 g de pâte feuilletée pur beurre
- Quatre-épices
- Sel, poivre

1. Hachez la chair de lapin à la grosse grille. Dans un saladier, mélangez la chair de lapin, la chair à saucisse, les échalotes émincées finement, le persil ciselé, le porto, les 2 œufs et les quatre-épices. Salez et poivrez.
2. Abaissez la pâte feuilletée. À l'aide d'un verre ou d'un bol, faites 16 cercles identiques.
3. Répartissez la farce au centre de 8 cercles de pâte. Couvrez chacun d'eux avec un cercle restant en mouillant les bords pour qu'ils adhèrent bien.
4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dorez chaque petit pâté avec le dernier œuf battu additionné d'un peu d'eau.
5. Enfournez les pâtés dans un grand plat pendant 30 minutes en surveillant bien la cuisson : ils doivent gonfler et dorer sans brunir.

Terrine de lièvre

Préparation : 2 h

Cuisson : 2 h

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 10 personnes

- 1 beau lièvre non désossé de 2 kg
- 400 g de gorge de porc
- 300 g de lard gras
- 2 ou 3 os de veau
- 3 échalotes
- 1 oignon
- 1 petit verre de cognac ou d'armagnac
- 2 œufs
- 1 grande barde de lard
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1/4 l de vin blanc sec
- 1 branche de thym
- 6 feuilles de laurier
- Sel, poivre

1. Désossez le lièvre et réservez les os. Hachez l'oignon. Dans une poêle, faites-le revenir dans l'huile d'olive. Ajoutez les os de veau et de lièvre, le thym et 3 feuilles de laurier. Salez et poivrez. Mouillez avec le vin blanc et mélangez bien. Ajoutez un demi-litre d'eau et laissez frémir pendant 30 minutes.
2. Lorsque le jus a réduit de deux tiers, filtrez-le. Réservez le jus.
3. Détaillez en aiguillettes les plus longs morceaux de chair du lièvre et hachez le reste avec la viande de porc à la grille fine. Dans un saladier, mélangez le hachis, les échalotes finement émincées, les œufs, le cognac. Salez et poivrez. Mélangez intimement.
4. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tapissez une terrine avec la barde et versez-y la moitié de la farce, répartissez dessus les aiguillettes de lièvre et couvrez avec le reste de la farce. Versez autour le jus des os réduits. Décorez avec les feuilles de laurier et lutez la terrine.
5. Faites cuire au four au bain-marie pendant 1 h 30.
6. Laissez la terrine refroidir à température ambiante, puis conservez-la quelques heures au frais avant de l'entamer.

Terrine de campagne

Dans l'ancien temps, le sacrifice du cochon donnait lieu à la confection de nombreux bocaux de terrine de campagne, stérilisés afin d'être dégustés tout au long de l'année. Chaque maîtresse de maison y ajoutait sa marque secrète, une pincée d'herbes ou d'épices, un petit verre d'eau-de-vie… N'hésitez pas à y apporter votre propre touche.

Préparation : 35 min
Cuisson : 1 h 30
Conservation : 2 semaines au frais

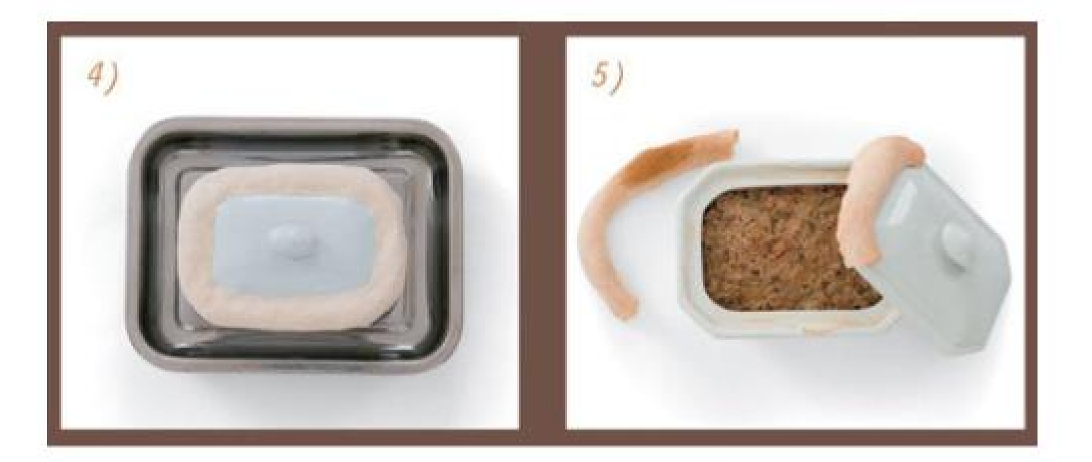
Pour 12 personnes

- 500 g d'échine de porc
- 300 g de poitrine demi-sel
- 500 g de lard gras
- 300 g de foie de porc
- 4 échalotes
- 2 oignons
- 1 petit verre de cognac
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 1 petite botte de persil haché
- Quatre-épices
- Sel, poivre

1. Détaillez toutes les viandes, sauf le foie, en dés. Hachez-les à la grille fine, puis mixez le foie et mêlez intimement le tout.
2. Émincez finement les oignons et les échalotes. Dans un saladier, mélangez le hachis, les oignons, les échalotes, le persil, la crème fraîche, le cognac et les quatre-épices. Salez et poivrez généreusement.



3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la préparation dans une terrine et lutez-la.
4. Faites cuire au four au bain-marie pendant 1 h 30.
5. Dégustez cette terrine tiède ou froid.



Conseil

Vous pouvez cuire des petits pâtés individuels dans des ramequins : recouvrez-les de papier d'aluminium afin qu'ils ne se dessèchent pas et réduisez le temps de cuisson à 20 minutes. Si vous ne disposez pas de terrine à four, un plat à cake fera l'affaire à condition de l'entourer de papier d'aluminium : une heure de cuisson suffira alors.



Terrine de foie de porc

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h 15

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 10 personnes

- 500 g de foie de porc
- 500 g de chair à saucisse (voir recette)
- 3 échalotes
- 2 œufs
- 1 petite botte de persil
- 1 petit verre de cognac ou d'armagnac
- 2 grandes bardes de lard
- Quatre-épices
- 1 branche de thym
- 6 feuilles de laurier
- Sel, poivre

1. Hachez le foie de porc à la grille fine. Dans un saladier, mélangez-le intimement avec la chair à saucisse, les échalotes émincées, le persil ciselé, les œufs, le cognac, les quatre-épices et le thym émietté. Salez et poivrez.
2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez une terrine avec la barde et faites-la déborder. Placez-y la farce et rabattez la barde. Décorez avec les feuilles de laurier. Lutez la terrine.
3. Faites cuire au four au bain-marie pendant 1 h 15.
4. Laissez la terrine refroidir à température ambiante, puis conservez-la quelques heures au frais avant de l'entamer.

Terrine de volaille

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h 15

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 10 personnes

- 1 kg de chair de poulet, de dinde ou de pintade
- 300 g de foies de volaille
- 500 g de maigre de porc
- 300 g de lard gras
- 1 boîte de cèpes déshydratés
- 1 verre de porto
- 2 oignons
- 2 œufs
- 1 petite tasse de fines herbes hachées
- Quatre-épices
- Sel, poivre

1. Mettez les cèpes à gonfler dans un petit saladier d'eau tiède.
2. Désossez les volailles si nécessaire. Hachez-les avec les foies de volaille, le maigre et le lard à la grille fine. Émincez les oignons. Dans un saladier, mélangez les oignons, la viande, les œufs, le porto, les fines herbes, les champignons égouttés et les quatre-épices. Salez et poivrez.
3. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Versez la préparation dans une terrine et lutez-la.
4. Faites cuire la terrine au four au bain-marie pendant 1 h 15.
5. Laissez la terrine refroidir à température ambiante, puis conservez-la quelques heures au frais avant de l'entamer.

Terrine de foies de volaille

Préparation : 45 min

Repos : 24 h

Cuisson : 1 h 15

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 8 personnes

- 1 kg de foies de volaille
- 1,3 kg de gorge de porc
- 4 échalotes grises
- 1 petite botte de persil
- 2 œufs
- 2 verres de cognac
- 2 verres de vin blanc
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 pincées de noix de muscade en poudre
- 1 branche de thym
- 10 feuilles de laurier
- Sel, poivre

1. Dénervez les foies de volaille en les laissant entiers. Dans un saladier, mettez-les à mariner dans un mélange composé de 1 verre de cognac, de 1 verre de vin blanc, de la muscade, de 1 branche de thym et de 5 feuilles de laurier. Salez et poivrez. Réservez au frais pendant 24 heures.
2. Découpez la gorge de porc en petits dés. Dans un autre saladier, faites-les mariner avec les échalotes hachées, le persil ciselé, 2 feuilles de laurier, le cognac et le vin blanc restants. Réservez au frais pendant 24 heures.
3. Ce temps passé, hachez la viande de porc à la grille fine. Dans un saladier, mélangez la viande avec les échalotes de la marinade, les œufs, la crème fraîche et le jus de la marinade en ayant soin d'en retirer le thym et le laurier. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Ajoutez les foies de volailles entiers égouttés et mélangez bien.
4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la préparation dans une terrine, répartissez les feuilles restantes de laurier dessus et lutez-la.
5. Faites cuire au four au bain-marie pendant 1 h 15.
6. Laissez la terrine refroidir à température ambiante, puis conservez-la 2 à 3 jours au frais avant de l'entamer.

Terrine en croûte à l'ancienne

Préparation : 1 h 15

Repos : 6 h

Cuisson : 1 h 15

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 12 à 15 personnes

- 500 g d'échine de porc
- 300 g de lard gras
- 500 g de maigre de veau
- 3 œufs
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 3 oignons
- 1 petit verre de cognac
- 1 l de vin blanc sec
- 1 branche de thym
- 6 feuilles de laurier
- Sel, poivre

Pour la pâte

- 500 g de farine
- 300 g de beurre en pommade
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs
- Sel

1. Détaillez les viandes en dés de taille moyenne. Émincez les oignons. Dans un saladier, mélangez les viandes, les oignons, le vin blanc, le cognac et les aromates. Salez et poivrez. Mélangez et réservez au frais pendant 6 heures.
2. Préparez la pâte : mélangez la farine, le beurre, les œufs et le sel. Ajoutez progressivement de l'eau jusqu'à avoir une boule compacte qui ne colle pas. Réservez au frais pendant 6 heures.
3. Ce temps passé, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Égouttez les oignons et les viandes. Hachez les viandes à la grille moyenne. Dans un saladier, mélangez les viandes, les oignons, 2 œufs et la crème. Salez et poivrez.
4. Abaissez la pâte et foncez-en un moule à cake. Faites déborder la pâte qui formera le couvercle. Remplissez le moule avec la farce, rabattez la pâte sur le dessus et soudez bien les bords en les humidifiant. Dorez avec le dernier œuf battu additionné d'un peu d'eau.
5. Coupez un petit morceau de carton d'environ 5 cm de long, faites une incision au centre du couvercle de pâte et insérez le carton roulé qui servira de cheminée pour évacuer l'humidité lors de la cuisson.
6. Enfournez pendant 1 h 15 et laissez refroidir à température ambiante.

Terrine de brun à l'orange en croûte

Préparation : 1 h 30

Repos : 5 à 6 h

Cuisson : 1 h 15

Conservation : 2 semaines au frais

Pour 12 à 15 personnes

- 3 magrets de bruns (ou 2 cuisses et 1 magret)
- 500 g de maigre de porc
- 400 g de lard gras
- 4 échalotes
- 1 verre de cognac ou d'armagnac
- 3 oranges
- 3 œufs
- 1 branche de thym
- 6 feuilles de laurier
- Sel, poivre

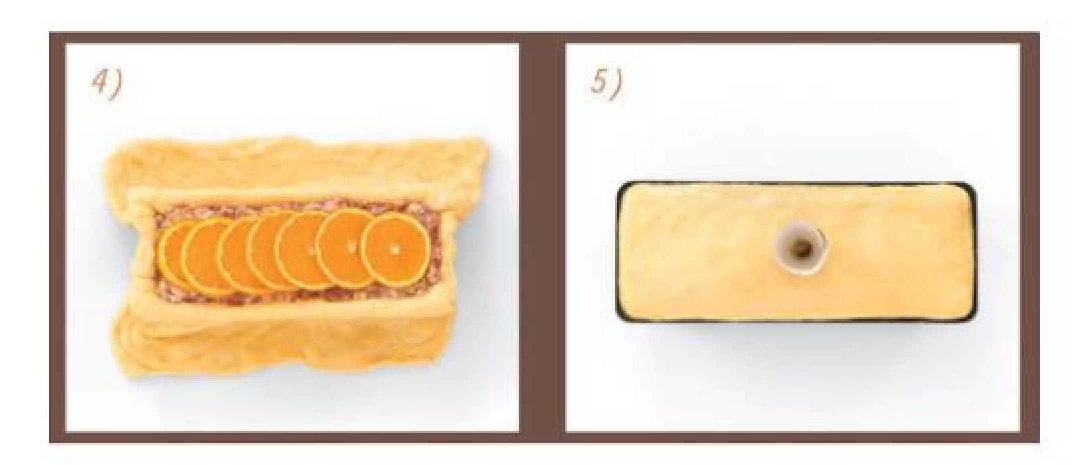
Pour la pâte

- 500 g de farine
- 300 g de beurre en pommade
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs
- Sel

1. Coupez un magret en aiguillettes et détaillez la viande restante en petits cubes. Émincez les échalotes. Dans un saladier, mélangez les viandes, les échalotes, la peau de brun, le cognac et les aromates. Réservez au frais pendant 5 à 6 heures.
2. Préparez la pâte : mélangez la farine, le beurre, les œufs et le sel. Ajoutez progressivement de l'eau jusqu'à obtenir une boule compacte qui ne colle pas. Réservez au frais pendant 5 à 6 heures.
3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Hachez les viandes et la peau de brun à la grille fine. Mélangez les viandes, la peau, les échalotes de la marinade, 2 œufs et le jus de 2 oranges. Rectifiez l'assaisonnement. Coupez la dernière orange en tranches fines.



4. Abaissez la pâte et foncez-en un moule à cake. Faites-la déborder pour former le couvercle. Remplissez le moule avec la moitié de la farce, disposez les aiguillettes de brun, versez le reste de la farce et recouvrez des tranches d'orange en les faisant se chevaucher. Rabattez la pâte sur le dessus et soudez les bords en les humidifiant. Dorez avec un œuf battu additionné d'un peu d'eau.
5. Coupez un petit morceau de carton de 5 cm de long, faites une incision au centre du couvercle de pâte et insérez le carton roulé qui permettra d'évacuer l'humidité lors de la cuisson.Enfournez pendant 1 h 15.



Variante

Si vous dégustez cette terrine entre adultes, vous pouvez faire macérer les morceaux d'orange dans du Grand Marnier pendant 24 heures.



CUISINE des RESTES

(boudins ou saucisses)

Il est toujours ennuyeux de se retrouver avec des restes qui ne sont pas en quantité suffisante pour assurer un repas. Les recettes suivantes permettent de recycler boudins blancs, noirs ou saucisses variées et trouveront leur place dans des dîners conviviaux comme dans des repas festifs. Sachez que boudins et saucisses, même cuisinés, peuvent tout à fait se congeler pour une utilisation ultérieure. Les recettes qui suivent ne sont pas exhaustives, à vous d'inventer les vôtres !



Hachis parmentier au boudin

Un reste de boudins noirs, quelques pommes de terre et voici un bon repas !

Préparation : 40 min

Cuisson : 35 min + 20 min

Conservation : 4 jours au frais

Pour 6 personnes

- 4 ou 5 boudins noirs (voire plus)
- 5 oignons
- 25 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- 1 petite botte de persil
- 8 grosses pommes de terre bintje (ou à purée)
- 1/4 l de crème fraîche liquide (ou de lait)
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

1. Épluchez les pommes de terre. Coupez-les en deux, puis mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée ou à la vapeur.
2. Pendant ce temps, pelez et émincez les oignons et faites-les fondre dans le mélange de beurre et d'huile.
3. Retirez la peau des boudins, placez-les dans un saladier. Ajoutez le persil lavé et haché (sans les queues). Assaisonnez et remuez le tout pour mêler boudin et persil. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
4. Lorsque les pommes de terre sont cuites, écrasez-les à l'aide d'un écrase-purée en incorporant progressivement la crème fraîche ou le lait. Vous devez obtenir une purée « rustique » mais onctueuse. Assaisonnez selon votre goût.
5. Dans un plat à gratin, étalez le boudin. Couvrez avec la purée, égalisez. Enfournez pour 20 minutes.

Conseil

Vous pouvez servir ce délicieux hachis parmentier avec des oignons confits : faites revenir à la poêle, dans 4 cuillerées d'huile, 500 g d'oignons épluchés et finement émincés. Remuez régulièrement jusqu'à ce qu'ils deviennent bien dorés. Déglacez-les avec 3 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique, tournez bien et saupoudrez avec 1 cuillerée à café de sucre. Laissez caraméliser quelques minutes et transvasez dans un bol.



Croustillants sucrés-salés aux pétales de saucisses

De simples feuilletés alternant oignons caramélisés à la cannelle et fines tranches de saucisses. Un délice pour une entrée très raffinée.

Préparation : 45 min

Cuisson : 25 min +10 min

Conservation : 2 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 ou 4 saucisses de votre choix
- 6 gros oignons
- 25 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillerée à soupe rase de sucre en poudre
- 1 grosse pincée de cannelle
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 4 rouleaux de pâte feuilletée pré-étalés

1. Épluchez les oignons, émincez-les très finement. Mettez-les à fondre dans une poêle dans le mélange beurre/huile. Tournez bien.
2. Lorsqu'ils commencent à dorer, mouillez avec le vin blanc. Continuez la cuisson. Lorsque le vin blanc s'est évaporé, saupoudrez avec le sucre et la cannelle. Laissez légèrement caraméliser et déglacez avec la crème fraîche.
3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
4. Étalez la pâte feuilletée. À l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce, découpez 18 cercles. Rangez-les sur la plaque du four légèrement farinée. Enfournez pour une dizaine de minutes en les surveillant : ils doivent gonfler et prendre une jolie teinte dorée.
5. Retirez les peaux des saucisses et détaillez-les en tranches fines que vous ferez chauffer vivement à sec dans une poêle antiadhésive.
6. Dressez chaque assiette : déposez un cercle de pâte, recouvrez d'une cuillerée à café d'oignon puis d'un autre cercle et de tranches de saucisses. Finissez avec un cercle et servez ces millefeuilles avec une salade frisée.

Conseil

Vous pouvez décorer le dessus des croustillants avec des cerneaux de noix ou encore des amandes effilées que vous aurez fait dorer dans une poêle à sec.

Tarte aux boudins noirs

Pour une entrée rapide ou improvisée, ou un plat complet si vous l'accompagnez d'une bonne salade.

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Conservation : 2 jours au frais

Pour 6 personnes

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 5 cl d'eau
- 3 ou 4 boudins noirs
- 3 œufs
- 1 petite botte de ciboulette
- 1/4 l de crème fraîche liquide
- 1/8 l de bouillon corsé
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Préparez la pâte brisée : placez la farine dans un saladier, éparpillez dessus le beurre divisé en parcelles et une pincée de sel, malaxez et incorporez progressivement l'eau. Vous obtenez une pâte ferme. Si ce n'est pas le cas, rajoutez un peu de farine ou d'eau selon les besoins.
3. Étalez la pâte au rouleau (ou avec une bouteille) et foncez un moule à tarte en ayant soin de piquer le fond avec les dents d'une fourchette afin d'éviter qu'elle gonfle à la cuisson.
4. Retirez la peau des boudins, coupez-les en tranches moyennes et répartissez-les sur la pâte.
5. Battez ensemble dans un grand bol la crème fraîche, le bouillon, les œufs et la ciboulette hachée. Assaisonnez selon votre goût et versez la préparation sur la tarte.
6. Enfournez pour 30 à 40 minutes. Servez chaud ou tiède.

Variante

Il est tout à fait possible de réaliser la même recette avec des restes de saucisses ou de boudins blancs.

Flan aux asperges et au boudin blanc

Des petits flancs individuels pour une entrée raffinée. À présenter avec une salade verte ou une salade d'endives aux noix.

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Conservation : 2 jours au frais

Pour 6 personnes

- 2 ou 3 boudins blancs
- 1 kg de jeunes asperges vertes cuites coupées en tronçons
- 4 œufs
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 1/2 l de lait
- 1 noisette de beurre
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
2. Retirez la peau des boudins et détaillez-les en morceaux.
3. Dans un saladier, délayez la farine avec les œufs puis avec le lait. Assaisonnez selon votre goût.
4. Beurrez 6 petits ramequins, répartissez-yles asperges et les morceaux de boudins en les mélangeant. Versez délicatement la préparation.
5. Enfournez pour une dizaine de minutes.

Conseil

Cette entrée sera vraiment parfaite si vous la servez avec des tuiles de parmesan dont voici la recette : mélangez 100 g de parmesan râpé avec 1 cuillerée à soupe rase de farine. Déposez des petits tas bien espacés dans une grande poêle anti-adhésive très chaude. Lorsqu'ils prennent une belle teinte dorée, décollez-les à l'aide d'une spatule et roulez-les sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille pour leur donner une forme arrondie. Laissez refroidir.



Kugelhopf de boudins ou de saucisses

Le célèbre gâteau alsacien dans une version salée à décliner pour un apéritif, un pique-nique ou un petit creux...

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Conservation : 3 jours dans un torchon ou une boîte hermétique

Pour 6 personnes

- Au choix : 1 à 2 boudins noirs, blancs, ou saucisses, ou un mélange
- 300 g de farine
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à café de sucre
- 80 g de beurre en pommade
- 25 g de levure de boulanger déshydratée
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- Moule à kugelhopf

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
2. Retirez la peau des boudins ou saucisses et taillez-les comme de fins lardons.
3. Dans une terrine, mélangez la farine avec la levure. Ajoutez le lait, les œufs, le sucre et le sel, le beurre en pommade. Battez au batteur électrique jusqu'à ce que la pâte se détache des bords.
4. Incorporez au dernier moment les dés de boudins ou saucisses, battez une dernière fois.
5. Placez la pâte dans le moule beurré à température ambiante et couvrez-la d'un torchon. Laissez-la gonfler jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Enfournez pour 45 minutes environ. Vous pouvez entrouvrir la porte du four pour laisser tiédir. Coupez ensuite en fines tranches et servez tiède ou froid.

Conseil

Vous pouvez ajouter des amandes émondées sur le bord du moule pour décorer le gâteau.

Garbure aux deux boudins et au confit d'oie

Garbure… ce nom évoque des hivers au coin de la cheminée, une soupe riche, copieuse, où les morceaux de confit côtoient les haricots pour notre plus grand bonheur. Cette version épatera vos convives.

Préparation : 35 min

Cuisson : 55 min

Conservation : 4 jours au frais

Pour 6 personnes

- 2 à 3 boudins noirs
- 2 à 3 boudins blancs (ou 5 ou 6 boudins de la même couleur)
- 1 grosse aile d'oie confite ou 3 cuisses de violet2
- 1 beau morceau de poitrine de porc fumée (800 g)
- 250 g de fèves fraîches
- 250 g de haricots de Tarbes mis à tremper la veille
- 500 g de pommes de terre
- 1 petit chou vert pommé
- 3 navets
- 3 carottes
- 1 poireau
- 2 échalotes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail

Pour le bouillon

- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni (thym, laurier)

1. Préparez le bouillon en faisant chauffer dans une grande marmite 2 l d'eau, les bouillons cubes et le bouquet garni. Rincez les haricots blancs de Tarbes et mettez à cuire.
2. Épluchez les pommes de terre. Lavez le poireau. Pelez les carottes et les navets. Détaillez le tout en quartiers ou en tranches et immergez dans la marmite ainsi que la poitrine fumée entière.
3. Ajoutez les oignons, les échalotes et l'ail pelés et grossièrement émincés.
4. Lavez, ciselez les feuilles de chou et versez en remuant bien.
5. Au bout de 30 minutes, ajoutez le confit d'oie ou de violet2. Laissez frémir encore 15 minutes, puis complétez avec les fèves fraîches et le boudin débarrassé de sa peau et tronçonné. Laissez cuire 5 minutes, puis éteignez le feu et servez.

Variante

Vous pouvez tout à fait remplacer les boudins ou enrichir votre garbure par un reste de saucisses. S'il vous en reste suffisamment, inutile de les détailler en tronçons, prévoyez-en une par personne.

Boudins noirs et œufs en meurette

En Bourgogne, on dégustait traditionnellement le bœuf bourguignon le dimanche midi. Pour dîner « léger », les maîtresses de maison conservaient un fond de la délicieuse sauce dans laquelle elles faisaient pocher un ou deux œufs par convives. Les œufs meurette s'agrémentèrent rapidement d'oignons, de lardons et de croûtons et devinrent une spécialité à part entière.

Préparation : 30 min
Cuisson : 35 min
Conservation : 2 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 boudins noirs
- 6 œufs très frais
- 100 g de beurre
- 400 g de lardons nature
- 2 oignons
- 3 échalotes
- 1/2 l de vin rouge de Bourgogne
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 1 morceau de sucre
- 6 tranches de pain de campagne
- 2 cuillerées à soupe d'huile

1. Faites revenir les lardons à sec dans une grande poêle anti adhésive à large bord. Jetez le gras liquide et ajoutez 50 g de beurre. Lorsqu'il a fondu, ajoutez les oignons et échalotes pelés et finement émincés. Tournez bien.
2. Mouillez avec le vin, introduisez le morceau de sucre et le bouquet garni. Laissez réduire une vingtaine de minutes à petit feu.
3. Dans une poêle, faites chauffer 50 g de beurre et l'huile (afin que le beurre ne noircisse pas) et mettez vos tranches de pain à rôtir. Réservez au chaud au fur et à mesure.
4. Ôtez la peau des boudins et coupez-les en tranches moyennes. Répartissez dans la poêle. Retirez le bouquet garni et cassez délicatement vos œufs un par un, espacés, afin de les pocher. Dès que le blanc coagule, éteignez le feu.
5. Placez rapidement chaque tranche de pain dans une assiette creuse et recouvrez avec un œuf, nappez de sauce et de boudin. Servez aussitôt.

Conseil

Pour un plat plus conséquent, vous pouvez enrichir la sauce de petits champignons de Paris et d'oignons grelots.



Farcement aux boudins noirs

Cette recette savoyarde dominicale était traditionnellement réalisée et placée au four avant que les femmes se rendent à la messe. Des pommes de terre râpées, enrichies de pruneaux et d'œufs, qui fondent longuement dans une enveloppe de lard… et cuits dans un moule à bord haut pour une présentation spectaculaire.

Préparation : 35 min
Cuisson : 2 h 30
Conservation : 4 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 boudins noirs
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 20 pruneaux dénoyautés
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 30 longues tranches de lard très fines
- 300 g de crème fraîche épaisse
- 4 œufs
- 1 petit verre d'eau-de-vie
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Pelez et râpez les pommes de terre, séchez-les dans du papier absorbant. Mettez-les dans un grand saladier. Ajoutez la farine, tournez intimement, puis ajoutez les œufs battus, l'eau-de-vie, la crème fraîche, les pruneaux coupés en deux.
3. Retirez la peau des boudins, coupez-les en dés, incorporez-les au reste. Rectifiez l'assaisonnement.
4. Prenez un moule à bord haut, genre moule à charlotte ou même à kouglof si vous pouvez : l'effet n'en sera que plus saisissant. Tapissez-le de tranches de lards que vous laissez dépasser à l'extérieur, versez la farce, rabattez le lard. Il doit recouvrir le dessus intégralement.
5. Enfournez dans un plat à bain-marie pour 2 h 30. Une lame enfoncée doit ressortir sèche, sinon poursuivez la cuisson.
6. Démoulez délicatement et servez avec une salade frisée.

Conseils

Si le dessus se dessèche, couvrez avec du papier d'aluminium. Vous pouvez également présenter ce magnifique plat en garniture d'une viande, poulet, daube ou rôti. Il est également possible d'introduire 50 g raisins de Corinthe infusés dans l'eau-de-vie dans la recette.

Fonds d'artichauts gratinés aux boudins blancs

Une entrée très raffinée et originale. L'alliance des goûts est très subtile en bouche. Pour un repas encore plus festif, privilégiez les champignons nobles, morilles ou cèpes.

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min + 15 min

Conservation : 3 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 à 4 boudins blancs
- 6 beaux fonds d'artichauts
- 400 g de champignons (cèpes, girolles, morilles, mousserons, de Paris...)
- 100 g de beurre
- 30 g de farine
- 1/2 l de lait
- 100 g de fromage râpé
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

1. Lavez ou brossez les champignons et coupez le bout terreux. Mettez-les à fondre à feu doux dans une poêle antiadhésive et lorsqu'ils ont rendu toute leur eau, ajoutez 50 g de beurre. Tournez bien.
2. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
3. Retirez la peau des boudins et détaillez-les en petits cubes.
4. Mélangez dans une casserole le reste de beurre et de farine (un roux). Mouillez progressivement avec le lait en remuant sans cesse pour éviter les grumeaux. Vous obtenez une béchamel assez épaisse. Éteignez le feu. Ajoutez les champignons, les cubes de boudins, la moitié du fromage râpé.
5. Placez les fonds d'artichauts dans un plat à gratin, répartissez la préparation sur chacun. Saupoudrez de fromage râpé et enfournez pour 15 minutes. Servez aussitôt.

Conseil

Vous pouvez aromatiser la sauce béchamel avec des fines herbes hachées, estragon, ciboulette, persil...

Chou farci aux boudins ou aux saucisses

Préparation : 40 min

Cuisson : 25 min + 20 min

Conservation : 5 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 ou 4 boudins noirs et/ou 3 ou 4 saucisses de votre choix
- 1 beau chou vert, frisé si possible
- 3 belles carottes
- 200 g de riz blanc cuit
- 200 g de pruneaux dénoyautés et 1 sachet de thé (facultatif)
- 3 oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 petite botte de persil
- 3 œufs
- 1 petit verre de cognac (ou armagnac ou rhum vieux)
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

Pour le bouillon

- 2 cubes de bouillon de pot-au-feu ou de volaille
- 1 bouquet garni (thym, laurier)

1. Préparez le bouillon en faisant fondre les cubes dans 3 l d'eau dans une grande marmite, salez et poivrez, ajoutez le bouquet garni.
2. Lavez les feuilles de chou, immergez-les dans le bouillon. Coupez le centre du chou en lanières, ajoutez au reste. Pelez et coupez les carottes en petits morceaux. Mettez-les dans la marmite. Remuez bien, laissez cuire 20 minutes. Épluchez et émincez ail et oignons, réservez.
3. Faites infuser les pruneaux dans un bol de thé, puis égouttez-les. Lavez et ciselez le persil. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).



4. Retirez la peau des boudins et des saucisses, coupez-les en dés. Dans un saladier, mélangez le riz, les dés de boudins et saucisses, l'ail, les oignons, les pruneaux, le persil.
5. Récupérez le chou et les carottes. Laissez tiédir, puis empilez les feuilles de chou à part et incorporez à la farce le mélange chou et carottes en petits morceaux. Tournez, ajoutez les œufs battus et l'alcool. Rectifiez l'assaisonnement.
6. Placez à plat dans une assiette 2 feuilles de chou se chevauchant, farcissez d'une boule de préparation de la taille d'une pomme, rabattez les feuilles et installez dans un grand moule à gratin en mettant la jonction des feuilles au-dessous. Réitérez l'opération. Mouillez le dessus de vos choux farcis de bouillon et enfournez pour 20 minutes.



Conseil

Conservez le bouillon pour cuire du riz ou des pâtes ou confectionner un potage.



Civet de joue de bœuf et boudins blancs

Un plat délicat et fondant auquel les boudins blancs apportent une touche raffinée. À servir avec une purée de céleris-raves pour encore plus d'onctuosité.

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h 50

Conservation : 4 jours au frais

Pour 6 personnes

- 4 à 6 boudins blancs
- 2 kg de joue de bœuf en cubes
- 250 g de lardons nature ou fumés
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- 3 échalotes
- 2 carottes
- 3 cuillerées à soupe rases de persil haché
- 3 gousses d'ail
- 30 g de farine
- 400 g de petits champignons de Paris
- 20 petits oignons grelots
- 25 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- Sel, poivre
- Bouquet garni (thym, laurier)

1. Dans une grande cocotte, faites revenir les cubes de joue sous toutes leurs faces dans le mélange beurre/huile. Ajoutez les lardons, les échalotes, les petits oignons épluchés entiers, les carottes pelées et émincées et le bouquet garni. Mouillez avec le vin rouge. Laissez mijoter à feu doux durant 1 h 30 en remuant régulièrement.
2. Lavez et enlevez le bout terreux des champignons, versez dans la cocotte ainsi que le persil et l'ail pelé et écrasé. Laissez cuire 10 minutes.
3. Pendant ce temps, retirez la peau des boudins, tronçonnez-les, ajoutez au reste.
4. Prélevez une petite louche de bouillon et délayez-y la farine dans un bol. Écrasez les grumeaux si besoin. Transvasez d'un coup dans la cocotte en tournant vivement : la sauce épaissit. Éteignez le feu, rectifiez l'assaisonnement et servez.

Conseil

Il est possible de réaliser cette recette avec du vin blanc. On obtient une purée de céleri en épluchant un gros céleri-rave que l'on coupe en morceaux avant de le faire cuire à l'eau bouillante ou à la vapeur. Lorsqu'une lame le traverse facilement, égouttez-le et écrasez-le avec de la crème fraîche jusqu'à obtenir une purée épaisse. Salez, poivrez et muscadez. Il existe des sachets de galets dosables de purée de céleri au rayon surgelé de très bonne qualité.



Gratinée aux boudins blancs et noirs

La traditionnelle soupe à l'oignon enrichie de boudins et servie en plat complet avec sa salade frisée. À Lyon d'où elle tient ses origines, cette gratinée est traditionnellement servie dans certains établissements après minuit, pour les « fêtards » affamés…

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min + 15 min

Conservation : 4 jours au frais

Pour 6 personnes

- 2 boudins noirs
- 2 boudins blancs
- 1 kg d'oignons
- 6 belles tranches de pain de campagne
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 50 g de graisse d'oie ou de violet2 ou à défaut, de beurre
- 3 cubes de bouillon de bœuf ou de volaille
- 1 petit verre de cognac ou d'armagnac
- 25 cl de vin blanc
- 100 g de fromage râpé
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

1. Épluchez et émincez les oignons finement avant de les mettre à fondre dans la graisse d'oie dans une large poêle.
2. Délayez les cubes de bouillon dans 1,5 l d'eau dans une grande marmite à feu modéré.
3. Lorsque les oignons commencent à dorer, saupoudrez de farine, tournez vivement et mouillez avec le vin blanc. Éteignez le feu et transvasez dans la marmite de bouillon. Laissez mijoter 20 minutes. Vous obtenez un joli velouté. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.
4. Allumez le gril du four.
5. Retirez les peaux des boudins. Écrasez un boudin noir entier en le délayant avec un peu de bouillon, il ne doit pas y avoir de grumeaux. Versez dans la marmite, tournez bien. Détaillez les autres en petits dés que vous ajouterez au reste ainsi que le petit verre de cognac.
6. Faites rôtir les tranches de pain sous le gril. Dressez des assiettes creuses (qui peuvent passer au four) : placez une tranche de pain, nappez de soupe. Saupoudrez de fromage râpé, mettez sous le gril le temps que le fromage fonde et prenne un peu de couleur, servez aussitôt.

Variante

Vous pouvez intégrer une variante en tartinant généreusement les tranches de pain grillé de roquefort avant de les napper de soupe.

Galopins aux boudins blancs

Le galopin est la version picarde et raffinée du pain perdu. La brioche remplace le pain et il se décline de bien des manières. Cette recette salée et délicate est idéale pour entamer un repas de fête mais peut également se déguster comme plat unique d'un repas chaleureux, accompagnée d'une bonne salade et d'un plateau de fromages.

Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min
Conservation : 2 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 boudins blancs
- 1/2 l de lait tiède
- 400 g de brioche écroûtée
- 5 œufs
- 1 petit verre de rhum (ou autre alcool)
- 1 petite tasse de ciboulette hachée
- 80 g de beurre
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

1. Émiettez la brioche dans un saladier. Battez les œufs entiers et délayez-les dans le lait tiède ainsi que le rhum et la ciboulette, assaisonnez selon votre goût. Ajoutez la brioche essorée.
2. Retirez la peau des boudins, détaillez-les en tout petits cubes. Ajoutez au reste.
3. Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle antiadhésive, déposez des petits tas de pâte espacés à l'aide d'une louche, comme pour des petites crêpes. Retournez lorsque le dessous est pris. Réservez au chaud (en couvrant d'un torchon ou en déposant l'assiette au-dessus d'une casserole d'eau bouillante au feu éteint) le temps de réitérer l'opération jusqu'à la fin des ingrédients.
4. Servez ces délicieux galopins avec un décor de feuilles de salade, de tomates cerises et éventuellement, de cubes de gelée s'il s'agit d'un repas raffiné.

Conseil

Vous pouvez incorporer à la pâte des petits cubes de gorgonzola ou de morbier pour des galopins au goût plus prononcé.

Ris de veau et boudins blancs aux cèpes en feuilletage

Préparation : 40 min

Cuisson : 40 min

Conservation : 5 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 à 4 boudins blancs
- 1 ris de veau
- 500 g de pâte feuilletée ou 3 rouleaux pré-étalés
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc
- 400 g de cèpes frais
- 1/4 l de vin blanc sec
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 3 cuillerées à soupe rases de farine
- 100 g de beurre
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

1. Mettez le ris de veau à dégorger dans un petit saladier d'eau froide additionnée de vinaigre. Retirez, immergez-le dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition à feu doux. Maintenez celle-ci 5 minutes et égouttez. Laissez tiédir.
2. Coupez le bout terreux des cèpes, tranchez-les. Placez à fondre dans 50 g de beurre en tournant régulièrement. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
3. Retirez délicatement les peaux blanches qui entourent le riz de veau. Celui-ci peut se séparer en plusieurs morceaux, ce n'est pas grave. Escalopez-le et passez-le dans la farine.



4. Étalez les pâtes feuilletées à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce. Découpez 12 cercles et enfournez-les sur une plaque farinée pour 15 minutes : ils doivent être gonflés et dorés.
5. Faites fondre le reste de beurre dans une poêle. Faites dorer les escalopes de ris sur les deux faces à feu doux. Mouillez avec le vin blanc. Au bout de 10 minutes, ajoutez les boudins tranchés sans leur peau. Poursuivez la cuisson 5 minutes, puis incorporez les cèpes et la crème fraîche. Remuez, rectifiez l'assaisonnement.
6. Dressez les assiettes : placez un cercle de feuilletage, nappez de ris de veau et de boudin, couvrez du second cercle.



Conseil

Le ris de veau est la glande « thymus » du jeune animal, placée sous sa gorge et qui disparaît à l'âge adulte, ce qui explique la rareté et la cherté de cet abat. On trouve des ris de veau surgelés de première qualité. Vous pouvez tout à fait remplacer les cèpes frais par des cèpes déshydratés. Dans ce cas, immergez-les 20 minutes dans de l'eau tiède avant utilisation. Vous pouvez également utiliser d'autres champignons, girolles, mousserons, morilles... Il est conseillé de servir ce plat avec un assortiment de légumes verts, haricots, brocolis...



Terrine de boudins noirs ou de saucisses à l'oseille

Une terrine rustique à déguster sur des tranches de pain de campagne ou aux céréales grillées. Une entrée idéale pour un repas convivial. Elle gagnera à passer 3 à 4 jours au frais avant ouverture et se conservera aisément une bonne semaine.

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h

Conservation : 8 jours au frais

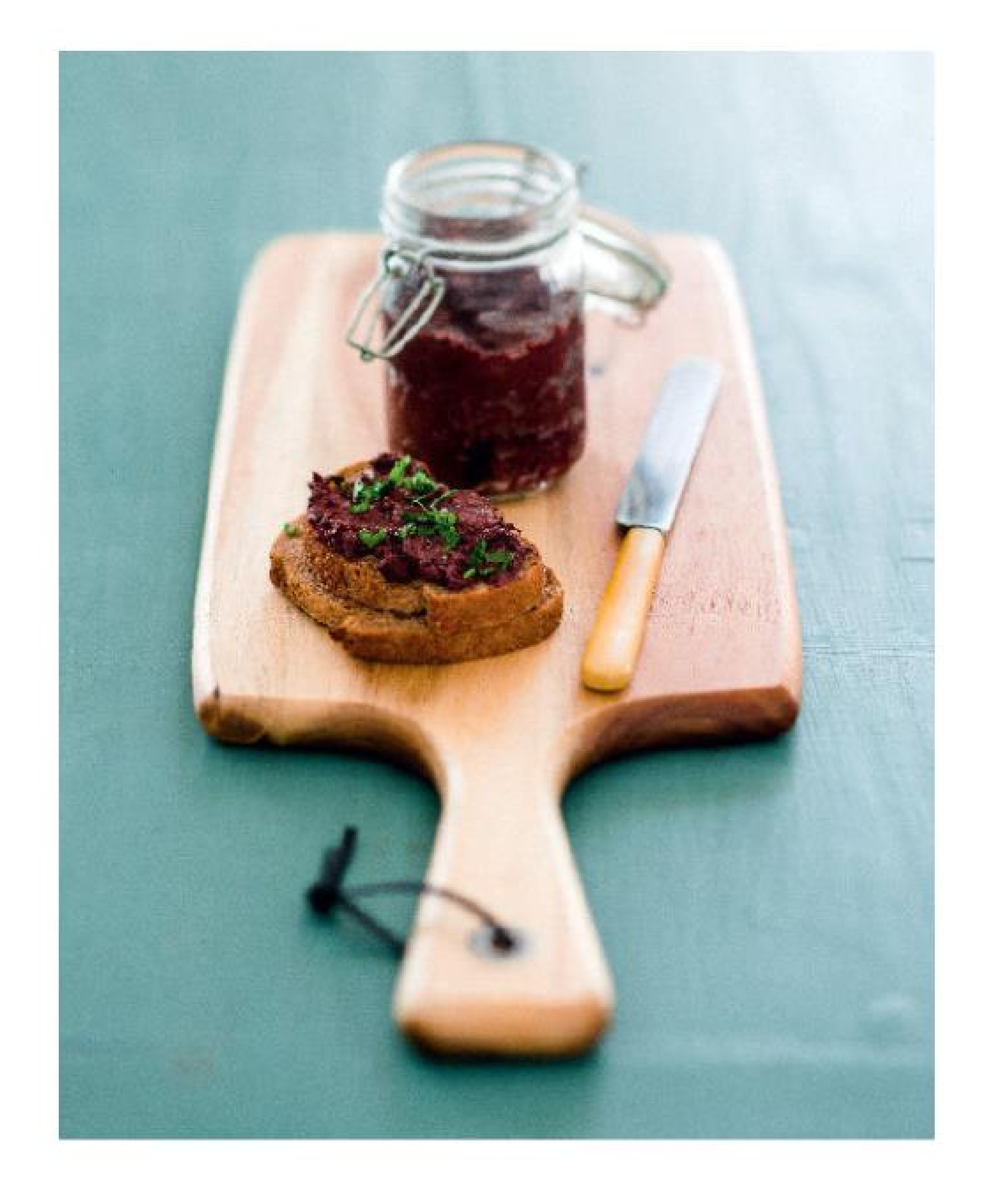
Pour 10 personnes

- 3 à 4 boudins noirs
- 300 g de lard gras frais
- 250 g de jambon blanc
- 400 g de maigre de veau
- 3 œufs
- 1 petite botte d'oseille
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 1 petit verre de cognac (ou d'armagnac ou de rhum vieux)
- Sel, poivre, noix de muscade râpée
- 3 cuillerées à soupe rases de farine
- 1/2 verre d'eau

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Mixez ou hachez le lard, le veau et le jambon.
3. Battez les œufs avec la crème fraîche, le cognac, incorporez au mélange précédent. Assaisonnez selon votre goût.
4. Lavez et hachez les feuilles d'oseille. Retirez la peau des boudins et tranchez-les.
5. Répartissez dans une terrine munie d'un couvercle la moitié de la préparation à la viande. Recouvrez de la moitié du hachis d'oseille, puis répartissez les tranches de boudin. Nappez avec le reste d'oseille et recouvrez avec la viande. Fermez la terrine.
6. Faites une pâte molette avec la farine et l'eau et lutez la terrine : soudez hermétiquement celle-ci en insérant la pâte le long du couvercle. Elle empêchera les sucs odorants de s'échapper durant la cuisson.
7. Enfournez au bain-marie pour 60 minutes, puis laissez refroidir et placez au frais. Ouvrez après 3 ou 4 jours, elle n'en sera que meilleure.

Variante

Vous pouvez incorporer à la farce de viande des noisettes entières ou des zestes d'oranges confits.



Pommes de terre farcies à la tapenade et au boudin noir ou aux saucisses

Le plat improvisé par excellence. Quelques pommes de terre, quelques restes de boudin ou de saucisses, un petit pot de tapenade : une alliance savoureuse.

Préparation : 25 min
Cuisson : 25 min + 10 min
Conservation : 3 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 boudins noirs ou saucisses
- 6 belles pommes de terre
- 1 petit bocal de tapenade
- 3 cuillerées à soupe rases de chapelures
- 6 noisettes de beurre

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
2. Épluchez les pommes de terre et mettez-les à cuire à la vapeur ou dans de l'eau bouillante. Elles doivent rester fermes. Égouttez et laissez tiédir.
3. Retirez la peau des boudins ou des saucisses, débitez-les en tranches moyennes.
4. Creusez le centre de chaque pomme de terre à l'aide d'une petite cuillère. Répartissez dans ces creux les tranches que vous tartinerez généreusement de tapenade. Saupoudrez de chapelure et déposez la noisette de beurre.
5. Enfournez pour une dizaine de minutes et présentez avec une salade verte.

Conseil

Inutile de saler, la tapenade l'est suffisamment. Vous pouvez réaliser votre chapelure en mixant grossièrement biscottes ou pain rassis. La tapenade peut être réalisée à la maison : mixez 4 filets d'anchois à l'huile égouttés, une dizaine de câpres, 200 g d'olives noires dénoyautées et une gousse d'ail. Incorporez lentement 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive (éventuellement celle de la boîte d'anchois). Conservez au frais.

Panaché de boudins en omelette

Un plat simple et rapide, qui a l'avantage de pouvoir être consommé froid s'il en reste. Pour un repas entre amis, à servir avec des légumes verts aillés.

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Conservation : 3 jours au frais

Pour 6 personnes

- 2 boudins noirs
- 2 boudins blancs
- 4 échalotes
- 12 œufs
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 3 cuillerées à soupe rases de ciboulette hachée
- 200 g de champignons cuits au choix (facultatif)
- Sel, poivre, noix de muscade râpée
- 60 g de beurre

1. Épluchez et émincez les échalotes, mettez-les à fondre dans une grande poêle antiadhésive dans la moitié du beurre.
2. Ajoutez les champignons afin qu'ils dorent.
3. Retirez la peau des boudins, détaillez-les en morceaux grossiers, ajoutez dans la poêle. Tournez bien. Au bout d'une dizaine de minutes, saupoudrez de ciboulette.
4. Dans un saladier, battez les œufs entiers avec la crème fraîche, assaisonnez généreusement. Versez dans la poêle.
5. Retournez délicatement l'omelette à mi-cuisson à l'aide de deux spatules. Faites-la glisser en la roulant dans un plat et servez.

Variante

Il est possible de réaliser cette recette avec des restes de saucisses. Vous pouvez également incorporer du fromage râpé ou des restes de fromages en dés aux œufs battus avant la cuisson.

Gâteau de chou-fleur au boudin blanc sauce hollandaise

Préparation : 40 min

Cuisson : 40 min + 10 min

Conservation : 4 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 à 4 boudins blancs
- 1 chou-fleur
- 5 grosses pommes de terre
- 300 g de crème fraîche épaisse
- 3 cuillerées à soupe rases de farine
- 4 œufs + les 3 blancs inutilisés de la sauce hollandaise
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

Sauce hollandaise

- 1 citron
- 3 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre en pommade
- 2 cuillerées à soupe d'eau

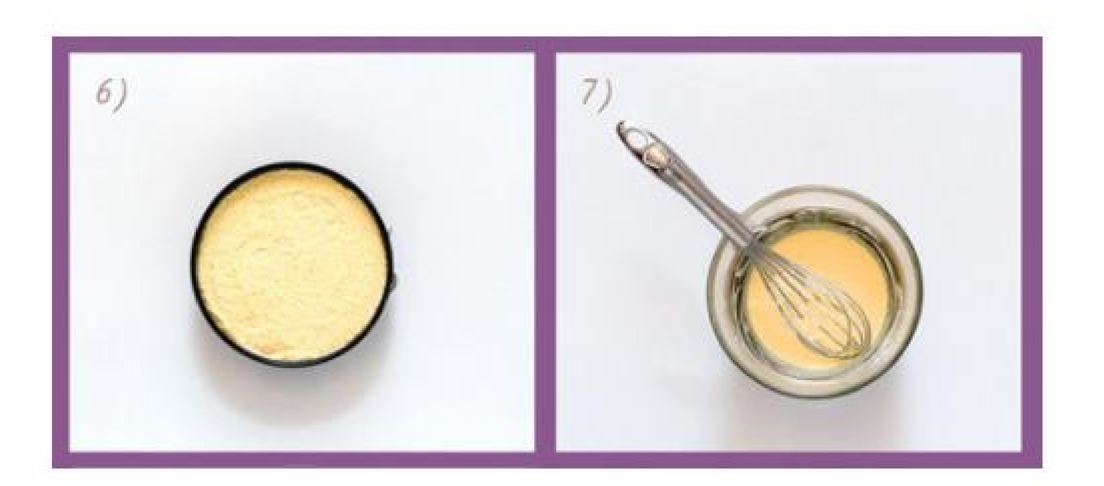
1. Détaillez le chou-fleur en fleurettes, rincez-les et mettez-les à cuire à la vapeur ou dans une marmite d'eau bouillante durant 20 minutes.
2. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en quartiers et faites cuire de la même façon que le chou-fleur.
3. Égouttez, laissez tiédir. Pendant ce temps, retirez la peau des boudins et coupez-les délicatement dans le sens de la longueur sans les casser. Battez les 4 œufs entiers et délayez avec la crème fraîche. Ajoutez la farine. Remuez bien. Assaisonnez.



4. Écrasez le chou-fleur et les pommes de terre. Incorporez progressivement le mélange œufs/crème fraîche à cette purée.
5. Battez en neige très ferme les 3 blancs d'œufs restants. Additionnez-les délicatement à la préparation.



6. Beurrez un plat à gratin rond à bords haut. Disposez les demi-boudins côté bombé contre le plat en forme de fleur. Couvrez avec la purée et enfournez 40 minutes au bain-marie. Démoulez délicatement avant de présenter.
7. Pendant ce temps, préparez la sauce hollandaise : battez dans un saladier déposé dans une petite casserole d'eau bouillante les jaunes d'œufs, le jus de citron et l'eau. Lorsque le mélange épaissit, incorporez le beurre.



Conseil

Vous pouvez réaliser une sauce hollandaise express de la façon suivante : passez au blender (mixeur) 2 œufs entiers avec le jus de citron et l'eau, vitesse maximum, ajoutez le beurre fondu et chaud en filet. Le mélange épaissit très rapidement. Transvasez et servez.



Corniottes farcies au boudin blanc

Les corniottes sont des petites pâtisseries originaires de Louhans, en Bresse Bourguignonne. Ces petits gâteaux fourrés rappellent un chapeau de curé et étaient traditionnellement confectionnés le jour de l'Ascension.

Préparation : 40 min

Cuisson : 20 min

Conservation : 3 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 à 4 boudins blancs
- 4 œufs
- 300 g de fromage blanc bien égoutté
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 500 g de pâte brisée
- 50 g d'emmental râpé
- 1 petite botte de ciboulette
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
2. Retirez la peau des boudins et détaillez-les en petits dés.
3. Dans un saladier, fouettez le fromage blanc, la crème fraîche, les œufs entiers, l'emmental râpé, la ciboulette hachée, assaisonnez selon votre goût.
4. Incorporez délicatement les dés de boudins.
5. Étendez la pâte brisée finement sur un plan de travail. Découpez 6 cercles (ou plus) à l'aide d'un bol. Déposez au centre une cuillerée à soupe du mélange, rabattez les bords et pincez-les pour les souder.
6. Enfournez pour une vingtaine de minutes et servez tièdes à l'apéritif ou en entrée avec une salade verte.

Variante

Il est possible de remplacer la ciboulette par une petite botte d'estragon qui libérera des saveurs subtiles renforçant celles du boudin blanc.

Tartelettes sucrées-salées de boudins noirs aux pommes caramélisées

Une merveille de complémentarité, à décliner plutôt salée à base de pâte brisée pour une entrée, plutôt sucrée sur pâte sablée et bien caramélisée pour un dessert inattendu mais divin.

Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min
Conservation : 3 jours au frais

Pour 6 personnes

- 3 boudins noirs
- 3 grosses pommes
- 6 cuillerées à soupes rases de sucre en poudre
- 1 paquet de pâte sablée ou sucrée selon votre choix
- Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
2. Épluchez les pommes, enlevez le trognon, émincez-les en fines lamelles.
3. Retirez les peaux des boudins, détaillez-les en tranches.
4. Étalez la pâte au rouleau ou avec une bouteille et foncez 6 moules individuels à tartelettes.
5. Répartissez les tranches de boudins. Si vous optez pour la version salée, assaisonnez généreusement.
6. Recouvrez des lamelles de pommes en les disposant joliment. Saupoudrez avec le sucre en poudre et enfournez pour une vingtaine de minutes. Le dessus doit être bien caramélisé.

Conseil

S'il s'agit d'une entrée, présentez ces tartelettes avec une salade verte. Agrémentez-les d'une boule de glace à la vanille si c'est un dessert.

Pâté en croûte de boudins blancs aux pointes d'asperges

Préparation : 45 min

Cuisson : 50 min

Conservation : 8 jours au frais

Pour 10 personnes

- 5 à 6 boudins blancs
- 20 belles pointes d'asperges
- 250 g de lardons fumés ou natures
- 1 kg de viande de veau ou de porc passée au hachoir
- 1 petite botte d'estragon
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 2 œufs
- 1 noisette de beurre pour le moule
- Sel, poivre
- 1 petit verre de cognac (ou d'armagnac ou de rhum vieux)

Pour la pâte brisée

- 500 g de farine
- 1 œuf entier
- 1 cuillerée à café rase de sel fin
- 250 g de beurre en petits morceaux

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Préparez la pâte : mettez tous les ingrédients dans un mixer ou un robot muni d'un crochet. La pâte va rapidement former une boule, elle est prête.
2. Mélangez dans un saladier la viande mixée et les lardons. Retirez les peaux des boudins, détaillez-les en petits cubes. Incorporez-les au reste et ajoutez les œufs, la crème fraîche, l'estragon rincé et ciselé, le cognac. Assaisonnez selon votre goût.
3. Beurrez un grand moule à cake. Séparez la pâte en deux parts inégales : 3/4 et 1/4. Étalez au rouleau le plus gros morceau en lui donnant une forme rectangulaire et foncez le moule en laissant la pâte dépasser sur chaque bord.

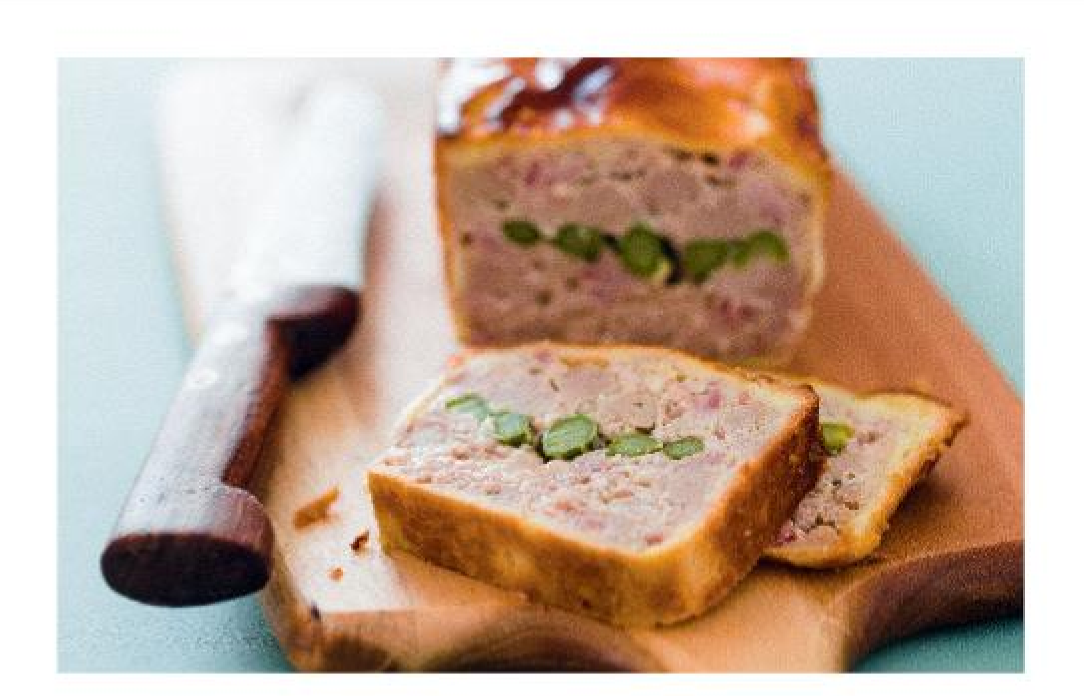


4. Versez dans le fond la moitié de la farce, couvrez avec les pointes d'asperges, finissez avec le reste de farce.
5. Étalez le petit morceau de pâte aux dimensions du dessus du moule, disposez-le en le faisant adhérer au reste de pâte en pinçant bien. Découpez un petit rectangle dans un morceau de carton alimentaire, roulez-le, pratiquez un petit trou au centre du pâté, enfoncez votre cheminée afin que la vapeur puisse s'échapper.
6. Battez votre œuf à la fourchette et badigeonnez-en le dessus du pâté au pinceau afin qu'il dore en cuisant. Enfournez pour 50 minutes. Laissez refroidir et gardez au frais au moins 24 heures avant de déguster.



Conseil

La pâte se tiendra mieux si vous pouvez la réaliser 48 h à l'avance et la conserver au frais.



Page de copyright

Photographies : Toutes les photos sont d'Anthony Lanneretonne et Carine Zurbach.
Direction éditoriale : Élisabeth Pegeon
Suivi éditorial : Frédérique Chavance
Direction artistique : Laurent Quellet
Conception graphique : Mathieu Tougne
Réalisation numérique : Noé Design

ISBN papier : 9782815305365
ISBN numérique : 9782815307758
Dépôt légal : septembre 2014

www.rusticaeditions.fr

Rustica éditions

Également en numérique



